



TITLE:

自給的およびレクリエーション的  
な山菜・きのこ採りに関する研究:  
採取資源の性格と生態的背景(  
Dissertation\_全文)

AUTHOR(S):

齋藤, 暖生

---

CITATION:

齋藤, 暖生. 自給的およびレクリエーション的な山菜・きのこ採りに関  
する研究: 採取資源の性格と生態的背景. 京都大学, 2006, 博士(農学)

ISSUE DATE:

2006-03-23

URL:

<https://doi.org/10.14989/doctor.k12361>

RIGHT:

博士論文

自給的およびレクリエーション的な山菜・きのこ採りに関する研究

—採取資源の性格と生態的背景—

齋藤暖生

2006

目次	頁
<b>I. 序論</b>	
1. 山菜・きのこ採りという研究対象	1
2. 「山菜」および「きのこ」の定義	2
3. 山菜・きのこに関する先行研究	3
1). 林学	3
2). 地理学、人類学および民俗学	3
3). 先行研究の整理と本研究の視点	4
4. 本研究の射程と本稿の構成	6
<b>II. 日本における山菜・きのこ利用の地理的分布</b>	
1. 資料と方法	8
2. 分析	9
1). 利用種数の分布	9
2). 数量化Ⅲ類による配列と分布	9
3. 本研究における地理区分	13
4. 調査地域の設定	13
<b>III. 山菜・きのこ採りの時代変化</b>	
—盛岡市およびその周辺のきのこ採りを事例に—	
1. はじめに	18
2. 方法	19
1). アンケート調査	19
2). 聞き取り調査	19
3. 調査結果	20
1). 入山者の属性	20
2). 交通事情	21
3). きのこ採りの楽しみ	22
4). 採取されるきのこの種類	23
4. 時代背景ときのこ採りの変化	26
1). アクセスの変化	26
2). 採取される種類の変化	27
5. まとめ	29
6. おわりに	30

#### IV. 都市住民による山菜・きのこ採りの地域差と共通性 —京都市および盛岡市周辺の登山愛好団体会員の事例—

1. 目的と方法	31
2. 農山村部における山菜・きのこ採りの特性	32
1). 東日本の特徴	32
2). 西日本の特徴	34
3. アンケート調査の結果と分析	34
1). 団体の属性	34
2). 回答者の居住地と出身地	36
3). 回答者における採取者の傾向	37
4). 採取を始めるきっかけと情報源	39
5). 採取する山菜・きのこの種類	41
6). 採取を行う場所	44
4. まとめと考察	45
1). 都市住民による山菜・きのこ採りの存立背景	45
2). 都市住民による山菜・きのこ採りの特徴	46

#### V. 地域の文化・社会の中での山菜・きのこ —兵庫県旧篠山町と岩手県沢内村の事例—

1. 調査方法と地域の概要	48
1). 調査方法	48
2). 地域の概要	48
2. 篠山における山菜・きのこの利用	51
1). 種類	51
2). 利用方法	51
3). 山菜・きのこを採取・利用する過程における楽しみ	54
3. 篠山における山菜・きのこの利用	54
1). 種類	54
2). 利用方法	57
3). 山菜・きのこを採取・利用する過程における楽しみ	60
4. 地域の文化・社会の中での山菜・きのこ資源の位置づけ	61

#### VI. 山菜の採取地としてのエコトーン —兵庫県旧篠山町と岩手県沢内村の事例—

1. 序論	63
1)はじめに	63

2). エコトーンの定義と先行研究	63
3). 本稿の課題及び方法	65
2. 篠山の場合 ―二次的エコトーンに依存した山菜採り	65
1). 篠山の植生	65
2). 山菜採りの行われる場所	66
3). 採取適地の成立要因	69
3. 沢内の場合 ―一次的エコトーンと二次的エコトーンの使い分け	70
1). 調査地の植生	70
2). 山菜採りの行われる場所	71
3). 採取適地の成立要因	76
4. 考察	77
1). エコトーン的重要性	78
2). 攪乱の重要性とエコトーンの多様性	78
3). 山菜文化のゆくえ	79

## VII. 山菜・きのこ資源の充足度変動 ―岩手県沢内村を事例に―

1. はじめに	81
1). 本章の目的	81
2). 分析の視点	82
3). データと方法	83
2. 山菜・きのこの採取場所	83
1). 山菜採りの採取地の類型と生態的側面の分析	84
2). きのこと採りの採取地の類型と生態的側面の分析	87
3). 「背景」の衰退	89
3. 社会的側面の検討―資源のアクセシビリティ	92
1). 山菜・きのこ採取権の規範	92
2). 規範の根拠	93
3). アクセシビリティの変化―道路網の発達と自動車の普及	93
4. 考察―資源充足度変動のメカニズム	94
1). 生態的側面―環境容量の変動	94
2). 社会的側面―利用圧の変化	96
3). 資源充足度変動のメカニズム	96
5. おわりに	97

## VIII. 終章

1. まとめ	99
2. 考察	101
1). 山菜・きのこ採りの意義	101
2). 山菜・きのこ採りから見た地域の生態と文化	103
3. おわりに：今後の課題	106
謝辞	108
引用文献および URL	110
付表	

## I. 序論

### 1. 山菜・きのこ採りという研究対象

林野における植物採集の目的は、肥料、飼料、生活資材から食料の獲得に至るまで多岐にわたっていた。これらの目的での林野利用は、かつては村落共同体によって厳重に資源管理が行なわれたり、また、村同士の山境をめぐる争いの種になるなど、村人の生活にとって切実なものだった<sup>(1)</sup>。このような植物採取のうち、はじめに衰退の道をたどるのが、直接、もしくは家畜の飼料とした後、農地に肥料として投下する目的を持った柴や草の採取である。緑肥は明治以降、次第に魚肥、さらに大豆粕、化学肥料へと、いわゆる金肥におきかえられ（船越 1981：36-37）、草山の利用は徐々に減少していった<sup>(2)</sup>。次に衰退していったのが燃材の採取である。特に木炭生産は、戦後まもなくまで山村の主要な現金収入源であったが<sup>(3)</sup>、昭和 30 年代のエネルギー革命によって、見る影もないほど急激に衰退した。また、茅<sup>(4)</sup>の採取も茅葺き民家の激減のため衰退した。茅葺き民家は、戦後に生活様式が変化したり、住民や職人が高齢化する過程で激減したとされている（岩松 2002）。

このように林野における自然資源採取活動が代替資源の台頭によって全般的に衰退していく一方で、例外的に現在も活発な活動が行なわれているものとして山菜・きのこ採りをあげることができる。山菜・きのこ採りは農山村において今もなおごく普通に見られる活動である。さらに、これらの活動は農山村に生活する人々だけでなく、都市に居住する人によっても行なわれている。都市住民が山菜・きのこ採りのために農山村に押し寄せ、“山菜ブーム”と言われる時期があったことはよく知られるところである。“山菜ブーム”という言葉こそ使われなくなったものの、山菜・きのこ採りは現在も都市住民にも広く親しまれている。

さらに自然と人間のかかわり全般に目を向けると、特に大きな変化が見られるのは、農山村一般でごく普通に行なわれていた漁撈や狩猟など、人間が自然と直接対峙してきた活動である<sup>(5)</sup>。こうした活動に従事する人々は、生身で自然環境と付き合うことによって、地域の生態系の挙動を体得してきた。そこで培われた自然観が地域の自然環境の保持に寄与してきた例は少なくない<sup>(6)</sup>。ビオトープの造成など環境保全や自然再生自体が目的化した事業が続々と展開される昨今、自然と直接的にかつ深く関わりあう活動は、自然観を理念ではなく体験によって培うものとして重要である。

本研究は、山菜・きのこ採りという採集活動を対象として、森林と人間のかかわりの実態とその意義、さらに時代的变化を検討する。自然と対峙したその他の活動が途絶、または明らかな衰退をしていく中で、なぜ山菜・きのこ採りは例外的にも持続し、新たな展開を示したのだろうか。山菜・きのこはなぜ他の食材に代替されなかったのであろうか。そこには何らかの意義があった、

もしくは見出されてきたはずである。一方、山菜・きのこ採りが立脚する自然環境は、農林業や生活様式の変化を受けて大きく変容してきた。山菜・きのこ採りが存立可能な自然環境のあり方とその時代的变化も本研究の検討課題となる。

本章では、以下に筆者なりの「山菜」と「きのこ」の定義を述べ、本研究の対象となる「山菜・きのこ採り」を明確にした上で、関連する先行研究をレビューし、本研究で明らかにすべき点を明確化していきたい。

## 2. 「山菜」および「きのこ」の定義

本研究において対象としている山菜・きのこ採りという活動の性質を明確にするために、本研究で言う「山菜」と「きのこ」について定義しておく。

「山菜」の定義は意外に難しい。もともと「山菜」という属性を持った植物は存在しないからである。山菜のガイドブックを開いてみると、タンポポやクローバーなどが記載されている。これらを山菜といわれると奇異に感じる人は多いだろう。このような人たちにとっては、「雑草」でしかないからである。逆のこともある。ツクシは有名な山菜であり、多くの人が食べられることを知っている。しかし、これを食べる文化がない東北地方の人びとにとっては、ツクシは「雑草」であり、「山菜」ではない。世界に目を広げると、ワラビが「山菜」であることも自明ではない。ワラビは北半球一帯に分布するが、これを「山菜」として食用にするのはアジアだけである。アジアの人々はワラビのアク抜きをし、食用にする文化を持っているが、このような文化を持たない地域の人々にとっては、ワラビはまさしく「雑草」である。こういった事情は、「山菜」が、数ある植物の中から地域独自の文化や個人の価値観によって主観的に意味付けられていることを示すものである。「山菜」は客観的に、種（species）によって規定されるものではないのである。個人にとって何が「山菜」であるかは、その人の経験や知識によって異なる。そして地域において何が「山菜」であるかは、植物を利用する文化の歴史的形成に、自然的条件や社会経済的条件が、どのように関わってきたかによって異なるのである。本研究でいう「山菜」は、それぞれの地域で観察される可食植物<sup>(7)</sup>のうち、それを利用する個人または地域によって「山菜」として意味付けられたものを指す。また、本研究は自然環境における採取活動を考察する目的をもつため、植栽されたものは含めず、自生するもののみを取り上げる。

「きのこ」も同様の論理で定義する。本研究では、カタカナで表記する「キノコ」を生物としてのキノコを指すものとし、人にとっての資源である「きのこ」とは区別する。「きのこ」を数あるキノコの中から個人、もしくは地域独自の文化によって意味付けられているものである。

このように「山菜」と「きのこ」の定義をして分かることは、「山菜・きのこ採り」とは、行為者が「山菜」もしくは「きのこ」として価値を認める植物・キノコを採取する行動であり、その行動様式はその行為者の主観に大きく左右されるということである。

なお、本研究では、山菜・きのこの名称は現地での呼称を優先する。また、学名は本論の



中では記載せず、巻末の付表に学名、標準和名、現地呼称の一覧を掲載する。

### 3. 山菜・きのこに関する先行研究

#### 1) 林学

林学では、山菜・きのこを「特用林産物」と位置付けることが定石となっており、こうした位置付けの元に多くの研究が蓄積されてきた。これらの研究の背景には、国産材需要の低迷と、それに関連して特に昭和 50 年代以降、林家の収入として特用林産物生産が重要性を増してきたことがある。吉良は、シイタケをはじめとする特用林産物の生産と流通を研究し（吉良 1974、吉良・野中 1988 など）、また、より効率的な生産が可能な栽培技術が新しく台頭する中で、それを導入して経営を行なう上での課題を検討した（吉良 1993 など）。また、杉浦を中心として、山村振興の観点から木材生産だけでなく特用林産物を広く用いた複合的林業経営の有利性が検討され（杉浦 1988 など）、消費者の志向や小売店の意識を明らかにすることでより有利な生産・流通のあり方が示された（杉浦・岸本 1989、内山・杉浦 1995 など）。各県の林業試験場等では、生産技術に関する研究が行なわれてきた<sup>⑧</sup>。このように、山村社会において山菜・きのこは経済的に大きな価値を持っていることから、産業としての特用林産物の積極的利用、そして特用林産物生産がより有利に、そして効率的に展開することを可能とするための知見と技術が蓄積されてきた。

林学の中で山菜・きのこ採りに関連するもうひとつの分野は、森林レクリエーションに関する分野であろう。その中でも山菜・きのこ採りを重視した研究に、遠藤ら（1984、1985、1986）がある。この研究が行なわれた背景には、“山菜ブーム”で数多くの来訪者が山菜・きのこ採りに訪れたため、地元集落が共用林野内への立ち入りに際し集落外からの来訪者から入山料の徴収を開始するという契機があった。遠藤ら（1984、1985、1986）は、春季と秋季に山形大学演習林への入山者にアンケート調査を実施し、入山目的として山菜・きのこ採りが圧倒的に多く、しかも地元外からの来訪者が多いという事実を明らかにした。

#### 2) 人類学、民俗学および人文地理学

丹野（1978）は新潟県奥三面集落におけるフィールド調査から、現金収入源としてのゼンマイの重要性と、多種多様な山菜・きのこの奥地山村における補助食品としての重要性を指摘した。丹野の指摘する補助食品としての人類生態学的な意義を過去のものとして認めつつも、近年の山村を取り巻く社会経済的環境が変化する中で、山菜・きのこ資源の意味合いが変わってきた事実を、井上（2002）、今村（2001）が明らかにしてきた。井上（2002）は、聞き取り調査によって採取される山菜・きのこの種類、利用方法の変化を明らかにすることによって、長野県の秋山郷が観光地化する中で山菜・きのこが商品化されてきたことを示した。今村（2001）は、石川県川内村がスキーリゾート地として開発される中で、スキー客に食事を提供するために山菜・

きのこがより積極的に利用されるようになったことを示した。

このような捉え方に対し、岩手県安家で民俗学的調査を続けている岡（1996）は、利用される山菜・きのこの種類の変化を聞き取り調査によって明らかにして、資源利用のあり方は、時代背景によって商品生産と自給利用の間を揺れ動くものであることを主張している。

以上の研究では、山菜・きのこの家計経済的役割を重視し、山村の林野に依存した生計のあり方を明らかにすることがまさに、研究主題となっていた。

上記のような研究主題からさらに考古学的な考察を展開するのが赤羽（2001）である。赤羽は、秋田から新潟にかけての山村で広範な調査活動をもとに狩猟・採集活動に関する詳細な記述を積み重ねた。「山のキャパシティ」はどれほどだったかという考古学的関心から「澱粉山」の存在に着目し、それらが純粋に自然状態の山ではなく、焼畑耕作や半栽培の結果であったことを指摘している。

資源の持続的利用の観点から山菜採りの研究を展開したのが人文地理学の池谷（2003）である。池谷は新潟県奥三面、福島県奥只見などの「ゼンマイ集落」が集中する北日本の多雪地帯を対象とした参与観察および聞き取り調査によって、集落の経済基盤としてゼンマイが重要な位置を占めるに至った過程をポリティカル・エコロジーの観点から明らかにし、資源をめぐるテリトリーの動態を、資源要求充足度という概念を用いて説明した。池谷のゼンマイの事例では社会経済的変化によってゼンマイが重要な収入源となったことが原因となり、利用圧が高まることで資源要求充足度が低減し、テリトリー制の生成、さらに競合へと進んだことを説明している。

### 3) 先行研究の整理と本研究の視点

森林と人間のかかわり方としての山菜・きのこ採りの実態とその意義、また社会経済的変化、自然環境の変化との関連を捉えようとする本研究の立場から、以上の先行研究を整理し、本研究の対象と視点を明確にしたい。

山菜・きのこを特用林産物と呼ぶ林学は、山菜・きのこ生産を産業として捉え、実践的な研究を蓄積してきた。一方、人類学・民俗学・地理学は山菜・きのこ採りを生計の一角を占める生業として捉え、生計戦略上重要な山菜・きのこ採りの意義と、それに基づく採取行動の実態を明らかにしてきた。

本研究の対象とする山菜・きのこ採りとは、産業としての山菜・きのこ生産とは異なり、自生する植物・キノコのうち、それぞれの文化および価値観に応じたものを採取する行動である。また、このような山菜・きのこ採りは、多くの農山村でごく普通に見られ、都市住民によっても行なわれる。こうした山菜・きのこ採りに対する経済的依存度の高い農山村はむしろ稀であると思われる。都市住民による山菜・きのこ採りについては、生計戦略上の論理で行なわれるものでないことは論を待たないであろう。こうした、一般的に見られる自給的<sup>9)</sup>、もしくはレクリエーション的な山菜・きのこ採りの中に、現在もなお活発に展開される森林と人間の関わりの背景にある意義が見出されるのではないか。

そして生計戦略の意義を重視したためであろうか、人類学・民俗学・地理学のフィールド研究の調査地は東北地方および北陸地方の奥地山村に偏っていた。これまで焦点の当てられることのなかった地域、すなわち、山菜・きのこ採りに対する家計経済的依存度の低い地域を取り上げることは、上述した山菜・きのこ採りの意義を広く検討するうえで有効であるし、以下に述べる自然環境との関わりという視点でも重要である。すなわち、日本の中でも自然条件は大きく異なり、植生に関しては少なくとも冷涼なブナ林帯と温暖な照葉樹林帯という大きな違いがある。マクロなスケールで地域を位置づける視点を前提として、それぞれの山菜・きのこ採取地の地域特性を理解することが必要であろう。

一方、山菜・きのこ資源の存続可能性は、ミクロな自然環境の状態に大きく依存するものである。山菜・きのこ採りがどのような自然の上に成り立つのか、それぞれの地域において把握することが重要である。赤羽（2001）は「澱粉山」が焼畑耕作などの結果存在していることを指摘したが、これは、採取活動の舞台となる自然環境が耕作などの人間活動によって形成される可能性を示すものとして重要である。赤羽は澱粉山以外の採取地について、ほかの人間活動が関連しているかどうかについては言及していない。しかし、二次的植生が大部分を占める日本において<sup>(10)</sup>、山菜・きのこの採取地の多くが、何らかの人間活動の結果形成されている可能性が高いと見るほうが良いだろう。すなわち、このような自然環境の変化は人間活動との関連で理解される。先に見たように、林野において生業活動はことごとく衰退・または途絶してきた。例えば、不要となった草山や薪炭林は放置され、植生遷移の進むままにされるか、人工林と化す運命をたどってきた。人間を含んだ生態系の中での山菜・きのこ採りを明らかにするためには、その土地の人がどのような場所で採取を行なうのか、採取地は人と自然のどのようななかかわりの中で形成されてきたのかをミクロな地域的スケールで分析することが必要となる。

さらに、このような自然環境の変化を明らかにする中で、山菜・きのこ採りは持続的に成り立ちうるであろうかという問題が出てくる。その点で、資源の持続的利用に関する問題に踏み込んだ池谷（2003）の視点は重要である。しかし、池谷の場合、ゼンマイの資源要求充足度低下の要因として検討したのは、社会経済的環境の変化に伴う利用圧の変化のみであった。上記までの議論で見えてきた可能性は、自然環境の変化による資源量の変化である。本研究では、採取地と人間活動の関係を理解した上で、自然環境の変化を資源充足度のもうひとつの変数として研究する必要があるだろう。

現代の山菜・きのこ採りは、遠藤ら（1984、1985、1986）が示したように、地域外の間が来訪することが多い。山菜・きのこ採りを目的とする地域外の間が来訪者の急増は“山菜ブーム”という言葉を生んだが、そのブームの担い手の大部分は都市住民であろう。そこで、都市住民の採取者は地元の人びとと採取様式が同じであるのか検討する必要がある。すなわち、これはメソ・スケールの地域差への視点ということになるだろう。

#### 4. 本研究の射程と構成

本研究は、以上のような研究レビューに基づき、まず、Ⅱ章において日本における山菜・きのこの利用の地理的分布を資料の分析によって概観し、本論を展開する上でのマクロな地域的枠組みを示す。

Ⅲ章では山菜・きのこの採りの通史を概観するために、伝統的自給的な山菜・きのこの採りと森林レクリエーションとしての山菜・きのこの採りの違いを明らかにし、その展開過程について考察する。事例は盛岡市およびその周辺で行なわれてきたきのこの採りを取り上げる。

Ⅳ～Ⅵ章では、Ⅱ章で示したマクロな地域的枠組みにのっとり議論を展開する。

Ⅳ章では、岩手と京都周辺の都市住民に対するアンケート調査結果から、それぞれの地域的背景を踏まえたうえで、都市住民による活動の地域差について検討し、都市住民特有の行動様式を検討する。

Ⅴ章では、兵庫県旧篠山町と岩手県旧沢内村において、山菜・きのこの採取から利用に至る一連の過程の実態を詳細に明らかにすることで、山菜・きのこの採りが社会的・文化的にどのような意義を持っているかを検討する。

Ⅵ章では、兵庫県旧篠山町と岩手県旧沢内村において、山菜採取地としてどのような場所が利用されているかを明らかにして、採取地をエコトーンの一形態として観点から、山菜・きのこの採りにとって望ましい自然環境のあり方について検討する。

Ⅶ章では、岩手県旧沢内村を例に、山菜・きのこの採りの現代的問題として資源充足度の低減問題を取り上げ、資源充足度減少のメカニズムを、生態適所工面と社会的側面の双方から検証する。

Ⅷ章では、これまでの結果を踏まえ、山菜・きのこの採りが持続・展開してきた要因として、時代ごとに、またそれぞれの地域ごとに持ちえた意義・価値について考察する。そして、自然環境と人間の関係性について見解を示し、山菜・きのこの採りの今後の展望を議論する。

#### 注

- (1) 草山の綿密かつ厳重な共同管理の詳細な事例としては、McKean (1992) を参照。山林の境界争いについては、秋道 (1995 : 126-138) を参照。
- (2) 千葉 (1991 : 120-121) は、明治から昭和にかけての森林が受けた大きな変化として、荒廃林地における森林形成を挙げ、その要因を金肥使用、れんげなどの緑肥栽培、貧民農民が都市の工場労働者として農村から流出したことによって採草量が減り、植生が自然回復したことにあると指摘している。
- (3) 薪や柴、落ち葉の採取は、自家用の燃料として利用することが第一の目的であったが、生活資材としてのその灰を肥料として投下したように、農業利用としての側面も兼ねていた。後



に触れるように篠山では、肥料生産のためだけに柴が刈られ、燃やされていた。

- (4) 茅と呼ばれる植物のうち、最も一般的なのはススキ (*Miscanthus sinensis*) である。ほかに、地方によっては、カリヤス (*Miscanthus tinctorius*)、ヨシ (*Phragmites communis*) などが茅として使われてきたことが知られている。
- (5) 例えば、水田や用水路に生息するドジョウ・フナ・コイ等の「水田魚類」を簡単な漁具・漁法で捕獲する水田漁撈は、自家用食材として重要なタンパク源の獲得になったほか、販売して現金収入を得ることもできた。昭和 30 年代になって、化学肥料・農薬の多投や圃場整備に象徴される農業の工業論理化が進められたことにより、魚類の生息環境が破壊され、水田漁撈は消滅した (安室 2005 : 50)。河川や湖沼で行なわれていた漁労活動も高度成長期以降に衰退し始め、内水面漁協組合は漁労活動それ自体よりも幼魚を放流し遊魚券を販売し収入を得る形態に足場を移してきたが、この背景には河川にダム・河口堰が建設されたことで魚類の自然再生産が不可能になり、資金を投じて種苗を放流することによって増殖を図らなければならなくなった事情がある (野中 1999、水口 1995)。

また、狩猟は、生活資源としての鳥獣を獲得する狩猟の論理と、農作物を有害鳥獣から守る農耕の論理の二重構造が存在する中で、市場の介在によって《相互連関》として成り立ってきたという (田口 2000)。明治以降、欧米への輸出、軍需物資としての需要の高まりから毛皮市場が高騰し、市場偏重型の狩猟が展開した。昭和 40 年以降、毛皮市場の衰退により生業としての狩猟から有害鳥獣駆除の狩猟へ、また伝統的狩猟集団であるマタギも伝統的活動の踏襲へと質的転換が起こり、生業としての狩猟は途絶えた。狩猟者数は現在も減少の一途をたどっている。

- (6) こうした知識は特に「エスノ・サイエンス」と呼ばれ、人類学、民俗学を中心に研究が蓄積された。寺嶋・篠原 (2002) を参照。
- (7) 厳密に言えば、「可食植物」も何を指すかは自明ではない。有毒植物として有名なヒガンバナ (*Lycoris radiata*) は、水さらしをすることによって救荒食糧として食べられていた。その他、有毒ではあるが毒抜き技術によって可食植物として利用される植物は多く存在する。ゼンマイや、本文で取り上げたワラビも乾燥したり、アク抜きをする技術がなければ、可食植物とは言えないものである。
- (8) たとえば、福島県 (青野・古川 1998 など)、新潟県 (松本 2001 など)、秋田県 (須田 2002)、佐賀県 (蒲原 2001 など) などがある。
- (9) 本研究で言う「自給的」とは、非商品生産的な採取・利用を指すことにする。すなわち、具体的には自家利用、分配 (おすそわけ)、饗食の場への提供などを含む。
- (10) 環境庁自然保護局 (1996) によると、ほとんど人での加わっていない自然林の割合は、わずかに 18% (植生調査のメッシュ数ベース) である。

## Ⅱ. 日本における山菜・きのこ利用の地理的分布と調査地

ここでは実態研究に先立ち、資料を用いて日本における山菜・きのこ利用に関する地理的分布を概観しておきたい。この作業によって日本における地域の相対化を行ない、本論で山菜・きのこ採りを捉える際に用いる地域的枠組みを示す。

### 1. 資料と方法

日本における山菜・きのこ利用を相対化して捉える見方は全くなかったわけではない。杉浦(1999)は全国に配布したアンケート調査結果によって山菜・きのこ利用の地域類型を行なった。しかしそのやり方は、「気候区分に準じて、①北海道地区、②東北地区、…」に分け、それぞれの区分の中で利用すると回答のあった種を一覧として羅列・集計を行なうというものであった。この方法論には、大きく二つの問題点がある。第一に分析の前提としてすでに地理区分がなされているため、山菜・きのこ利用に基づいた地理区分を見たことにならない。第二にその区分単位における利用種の総計をもって類型の指標としている点である。こうすることによって示される地域性は、逆にそれぞれの地域の独自性を埋没させてしまっている可能性が高い<sup>(1)</sup>。

北村(1995)は日本における森林文化を論ずる上で「東日本」と「西日本」という区分を設定し、その枠組みの中で山菜・きのこ利用に関して両者の差異に言及している。すなわち、「東日本＝ブナ林帯」、「西日本＝照葉樹林帯」という図式を踏まえたうえで、両者を比較し、「東日本」において1)利用される山菜・きのこの種類が圧倒的に多い点と、2)山菜・きのこに対する嗜好性が強い点において両者を比較している<sup>(2)</sup>(北村1995:303-304、1998:85-88)。これは経験<sup>(3)</sup>を通しての記述であり、データをもって実証するものではない。東北地方日本海側の地域で膨大なフィールド調査を行なっている赤羽(2001)は、北村と同様、そのフィールドを照葉樹林帯との対比でブナ帯として明確に位置づけているが、その対比となる照葉樹林帯における特質をデータによって実証を行なっていない。すなわち、より明確な地理類型としてみるためには、具体的なデータによって日本を概観する必要がある。

今回データとする資料は、日本全国においてできるだけ統一された基準で調査されたもので、データを得る調査対象地の範囲は小さいほうが好ましい。本章では、これらの条件を満たす資料として、『日本の食生活全集』(日本の食生活全集編集委員会1984～1993)を用いる。この資料は各都道府県単位で編集・出版されているが、それぞれにつき、数ヶ所の調査地を設けており、ほぼ一定の形式で記述されている。調査地は集落単位から行政町村の範囲内にほぼ納まっている。調査はかつての食生活を聞き書きによって再現することを目的としており、対象となる時代は大正末～昭和初期とされている。調査地によって調査・記述者が異なっているため、データの統一性は多少の乱れがあるものと推測されるが、日本全体を概観するには大き

な問題は生じないものと考えられる。

この資料からは、各調査地で採取・利用される山菜・きのこの種類、利用方法に関するデータを得ることができる。したがって、種類数に関しては容易に傾向を見ることができる。さらに調査地単位での利用種類の構成についても傾向を見ることができる。

## 2. 分析

### 1) 利用種数の分布

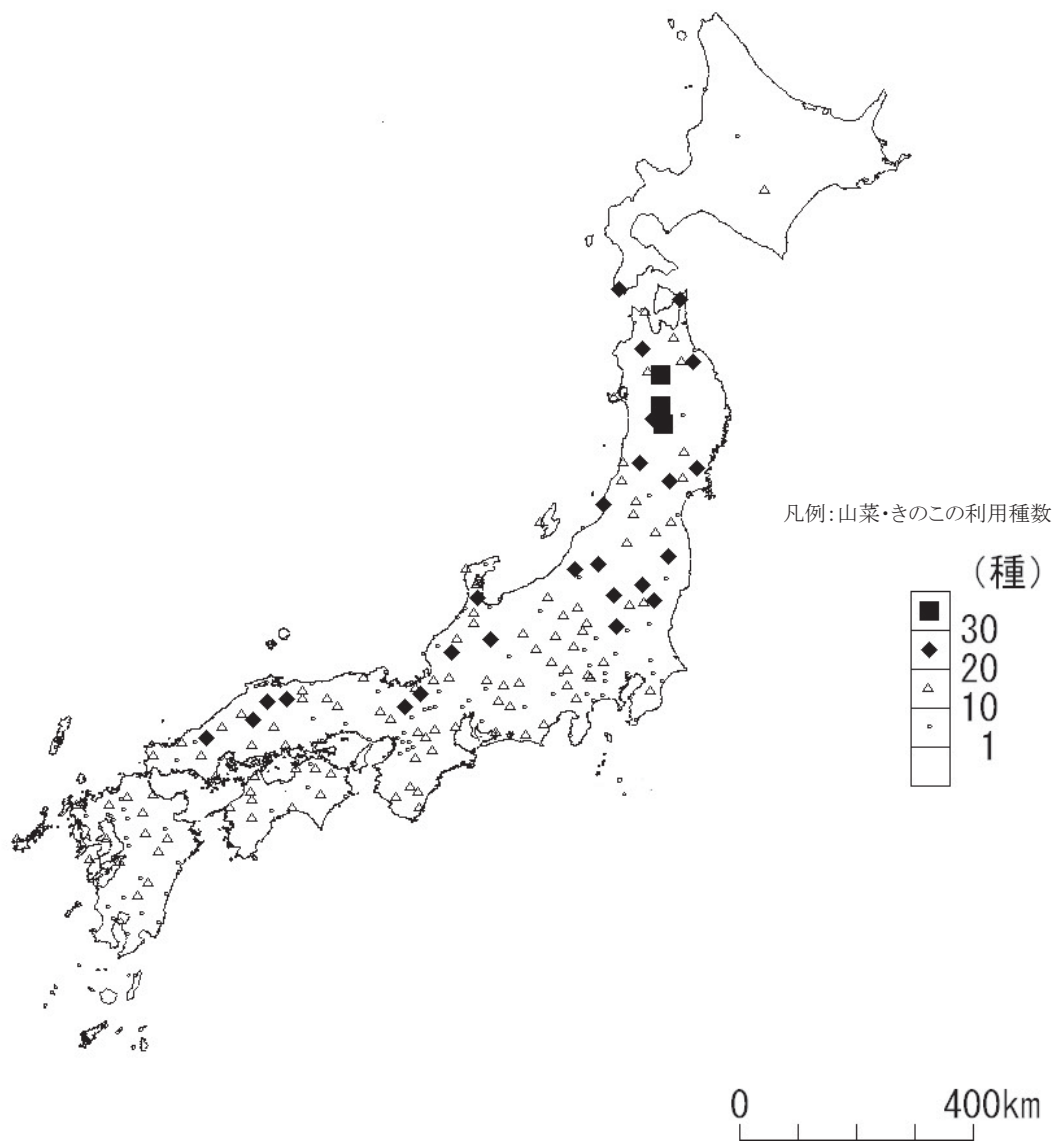
まず資料のそれぞれの調査地において利用されている山菜・きのこの種数を求め、その分布を地図上に示した（図Ⅱ-1）。利用種数が20を越える地点は日本列島の北側ほど多く、30を超える地点は東北北部の脊梁山脈付近に分布している。一方、10未満の地点は近畿地方と九州地方に多く見られる。概して北高南低、もしくは東高西低の様を呈している。

### 2) 数量化Ⅲ類による配列と分布

次に調査地点ごとに利用される種類をリストアップし、その構成内容について解析を行なった。解析は数量化Ⅲ類を適用することとした。こうすることによって、それぞれの地点（＝サンプル）、それぞれの種類（＝カテゴリ）について数学的に序列を与えられる。ここでは、地域的相違を概観することが目的なので、最も相関係数の高い第1軸のみについて取り上げる。この資料では、山菜・きのこの種類名が方言のみで記述されている場合が多いため、種類の同定には中川（1993）、赤羽（2001）、長澤（2001）、奥沢・奥沢（1998）を参考にした。

なお、この解析をするにあたって、日本全体における地域的相違を概観することが目的であるため、以下のようなデータの省略を行った。①方言または総称（“キノコ”、“雑キノコ”、“雑タケ”など）のみで記載されていて、標準和名との同定が不可能だった場合、その不明種はその地域の利用種に数えなかった。特にきのこに関して、この理由で著しいデータの省略を余儀なくされた地域は多い。②利用されている地域が10地域に満たない山菜、およびきのこは解析の精度を保つため省略した。③先の省略を施した結果、利用している山菜、またはきのこがすべて削除されてしまった地域はサンプルから除外した。

山菜の利用についてサンプルスコアの大きさの分布を地図上に示した（図Ⅱ-2）。このとき、第1軸の相関係数は0.58であった。図中の丸の大きさはサンプルスコアの絶対値の大きさを示す。黒塗りの丸は正の値であること、灰色の丸は負の値であることを示す。すなわち、黒色の大きな丸と灰色の大きな丸で示された地点は、最も対照的な性格を持った地点であることを示している。この結果、東北地方から北陸地方にかけて特に大きなサンプルスコアの分布が見られる。これに対し、西日本一帯はほぼ負のサンプルスコアで占められるが、特に中京地区、近畿、瀬戸内、九州は大きな丸が目立つ。西日本の中でも中国山地には飛び地的に正のサンプルスコアの分布が見られる。



資料:『日本の食生活全集』の分析をもとに筆者作成。

図Ⅱ-1 『日本の食生活全集』に見る山菜・きのこの利用種数

山菜と同様に、きのこの利用についてサンプルスコアの分布を示すと図Ⅱ-3 のようになる。このときの第1軸の相関係数は0.67であった。きのこに関しても山菜と似た分布を見ることができる。すなわち、東北地方において大きなサンプルスコアの分布が見られ、近畿、九州に特に小さなサンプルスコアが見られ、中国山地において飛び地的に正のサンプルスコアを示す地点が散見される。

数量化Ⅲ類によって得られた結果の分布を見ると、山菜、きのこいずれも利用種数の分布と非





資料:『日本の食生活全集』の分析をもとに筆者作成。

図Ⅱ-2 数量化Ⅲ類によって配列した山菜の利用状況

常によく似たパターンである。

さらに、数量化Ⅲ類によって調査地点、利用種を配列した結果を表Ⅱ-1に示す。調査地点をサンプルスコアの高い順に上から下へ配列した。利用種類はカテゴリスコアの低い順に左から右に配列した。いちおうの目安として、縦軸に調査地名左横の黒く塗りつぶしたマスは、その地域が北海道、東北および関東甲信越地方に属していることを示す。これによっても東日本で利用種数が多く西日本で利用種数が少ない傾向が読み取れる。



資料:『日本の食生活全集』の分析をもとに筆者作成。

### 図Ⅱ-3 数量化Ⅲ類によって配列したきのこ利用状況

表Ⅱ-1からさらに、山菜・きのこの種類の内訳についても検討してみたい。まず山菜の種類について詳しく見ていく。フキ、ワラビ、ゼンマイなどサンプルスコアの大小によって大きな偏りはない。すなわち、これらは全国的に一般的に利用される山菜である。これらの山菜に加えて、サンプルスコアの高い地域（≒東日本）では、カテゴリスコアの高いヨブスマソウ、ネマガリタケ、モミジガサ、ウワバミソウ、クサソテツなどが特徴的に現れる。これらの植物は、通常森林の下

層植生として生育するという特徴がある。サンプルスコアの低い地域（≡西日本）で利用される山菜は、ワラビ、ゼンマイ、フキなどに加え、カテゴリスコアの低いツワブキやツクシ、ヨメナなど、いわゆる人里植物と呼ばれる植物が特徴的に現れる。

次にきのこに関して詳しく見ていくと、サンプルスコアの高い地域（≡東日本）では、カテゴリスコアの高いスギヒラタケ、マイタケ、ナメコ、ナラタケ、ムキタケなどが広く見られる。これらは木材腐朽菌という特徴で一致している。サンプルスコアの低い地域（≡西日本）ではカテゴリスコアの低いマツタケ、ヌメリイグチ、クロカワ、ショウゲンジなどが特徴的に現れる。これらはマツ属、もしくはコナラ属を宿主とする外生菌根菌であることが知られている（今関・本郷 1987）。

### 3. 本研究における地理区分

このように概観してみると、北村（1995、1998）や赤羽（2001）が想定した地理区分がかなりの妥当性を持つことが分かった。さらに、日本の植生分布図を見てみると（図Ⅱ-4）、資料によって得られた3つの指標の分布図のパターンと、ブナ林帯、照葉樹林帯の地域区分と明瞭に対応することが分かる。

こうして見ると、すでに北村や赤羽が想定していた地理区分を特徴付ける植生区分の存在の妥当性もさらに確認できる。

さらに細かい地理区分も可能であろうが、それには更なる資料、实地調査が必要であると考えられる。本研究では北村や赤羽の二類型を踏襲し、東日本＝ブナ林帯、西日本＝照葉樹林帯という二つの地理区分を設定して論を進める。この地理区分に言及する時は単に東日本、西日本と呼ぶことにする<sup>(4)</sup>。

### 4. 調査地域の設定

本研究は、東日本と西日本の地理区分の元に調査を行なうが、より小さなスケール、すなわちメソ・ミクロの地域スケールで行われる調査地をここで設定しておきたい。

まず、最も詳細な調査が可能な農山村地域の調査地を設定する。この章で用いた『日本の食生活全集』の調査地の中から選ぶこととするが、東日本と西日本の差異の比較を有効に行うためには、それぞれ東日本と西日本の代表的な性格をもった地を調査対象とすることが望ましいと考える。

まずサンプルスコアがより高い地点とより低い地点をいくつかリストアップし、その候補地の中から世界農林業センサスを用いて、森林率と農林家率の似通った地域を東日本から一ヶ所、西日本から一ヶ所選択することとした。その結果、東日本の調査地を岩手県旧沢内村（現西和賀町沢内。以下、沢内）<sup>(5)</sup>に、西日本の調査地を兵庫県旧篠山町（現篠山市篠山。以下、篠山。）に選定した。沢内で利用される山菜はフキ、ワラビ、ゼンマイに加え、ウワバミソウ、モミジガサ、

表Ⅱ-1. 数量化Ⅲ類によって配列した『日本の食生活全集』に見られる山菜・きのこ利用状況

[illegible]



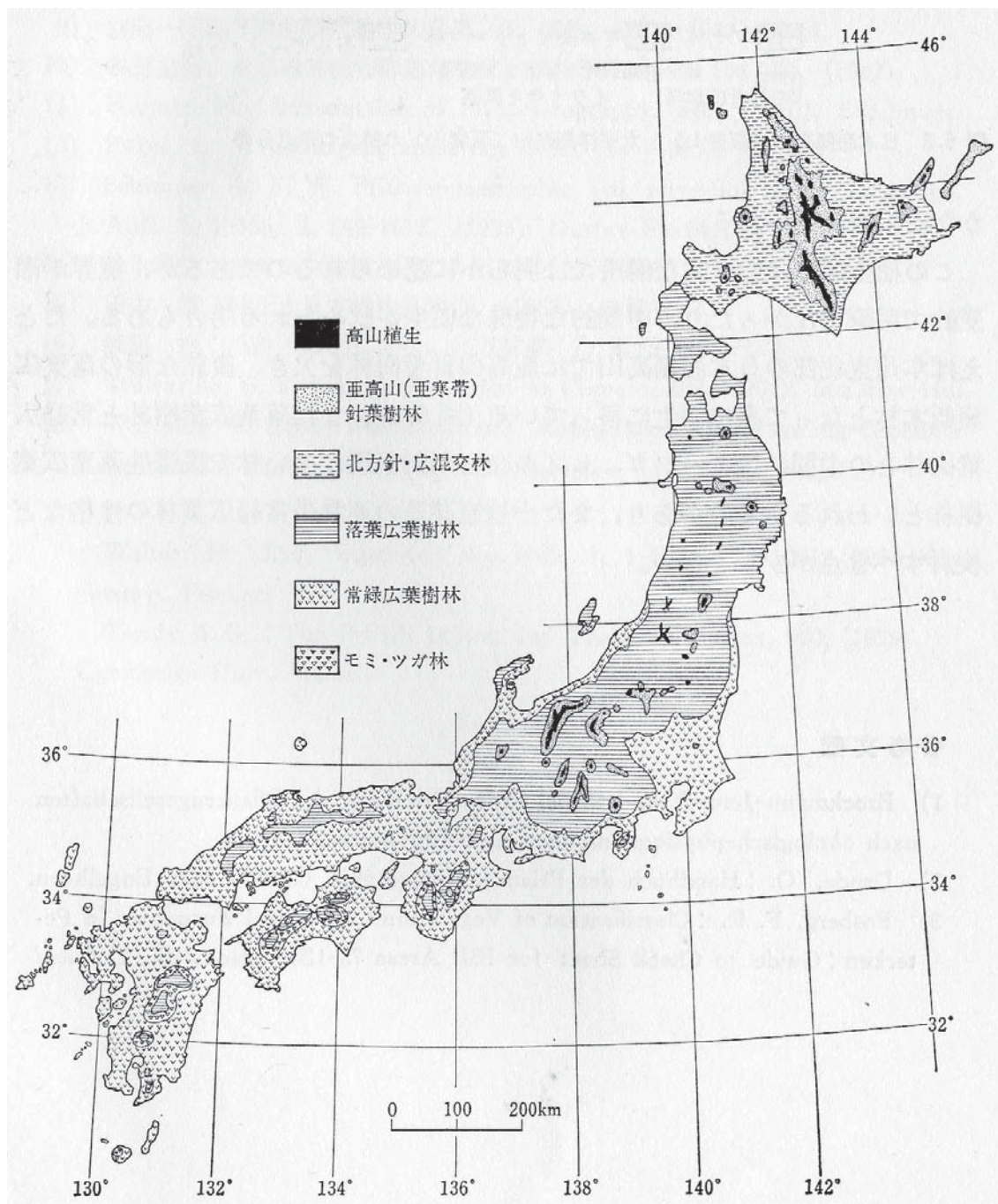
クサソテツ、ヨブスマソウなど多種多様で、きのこもナラタケ、マイタケ、ナメコをはじめ多様であり、先に確認した東日本の特徴と一致し、東日本の山菜・きのこ採りを典型的に示す事例として妥当であると考えられる。篠山で利用される山菜はフキ、ワラビ、タケノコ、クサギと種類が少なく、きのこもマツタケ、ホウキタケ、ショウゲンジなど少数の外生菌根菌に限られており、西日本の典型的事例と見なすことができる。

詳細はIV章で述べるが、都市住民による山菜・きのこ採りの実態も東日本と西日本の地理区分において調査を行なう。近傍の農山村との比較も行なう目的から、沢内・篠山それぞれから最も近い都市域である盛岡市周辺、京都市周辺を対象とした。沢内・篠山からはそれぞれ約60～70km 離れている。

#### 注

- (1) 杉浦は気候区分ごとに山菜として利用される植物種をリストアップした結果、「山菜として植物を最も利用している地区は南関東地区（東海、瀬戸内地区を含む：筆者注）」という結果を示した（杉浦 1999）。これはリストとしての意味はあるものの、地域間の比較を行うためには、少なくとも回答地区あたりの平均種数などを取り上げる必要がある。
- (2) さらに北村（1998:86）は、東日本において利用される山菜・きのこの多様性は山菜・きのこを好む食習慣によるものと指摘している。筆者が第1章で触れた山菜・きのこの定義と類似する注目すべき指摘である。
- (3) 北村氏は兵庫県の出身で京都大学で学生生活を送り、その後は山形大学において主に「森林文化論」を専門とする研究を行ってきた。
- (4) 資料から得られたデータの分布が植生分布ときれいに対応するように、「ブナ林帯」、「照葉樹林帯」という呼び方のほうが正確かもしれない。しかし、こうした呼び方は「ブナ帯文化」や「照葉樹林文化」を連想させるものとなる。特に「照葉樹林文化」の場合、日本の照葉樹林帯で成立している文化を指すのではなく、大陸の照葉樹林帯で生まれた文化を指し、それが日本各地に伝播した結果を示すことを志向したものであるので注意を要する。後にVI章で検討するように、西日本の山菜・きのこ利用は、照葉樹林において行われるものではないし、照葉樹林帯に属するからこそ形成された資源利用様式とも言えない。
- (5)、『日本の食生活全集』の調査地は旧沢内村および旧湯田町であるが、聞き取りの対象者のほとんどが沢内の古老であったため、沢内に絞った。





出典：吉岡（1973）『植物地理学』（73頁）より転載。

図Ⅱ-4 日本の植生図

### Ⅲ章 山菜・きのこ採りの時代変化 —盛岡市およびその周辺のきのこ採りを事例に—

#### 1. はじめに

『朝日新聞』の記事を検索すると、1969年6月3日夕刊に“山菜料理ブーム”という言葉が見出しに現れる。その後しばらくあいて、1977年と1979年に“山菜ブーム”を含む見出しが現れる。この見出しをそれぞれ紹介すると、「山菜ブーム過熱 アナ場独占稼ぎ300万円 遭難も続出」（1977年7月6日夕刊）、「山菜ブーム“宝庫”無残 無法者が食い荒らす」（1979年5月18日夕刊）となっており、この頃、すでに“山菜ブーム”が到来してしばらくの年月がたっていたことが窺われる（表Ⅲ－1）。

このあと、『朝日新聞』の見出しに“山菜ブーム”の見出しは見えないが、採取の安全性や楽しみ方を啓蒙・指南する記事や、遭難や中毒を報じる記事、入山規制や採取者のマナーを問う記事が1980年代、1990年代にかけて増加することから、“山菜ブーム”が終息したとは思われない（表Ⅲ－1）。また、山菜・きのこに関する図鑑や参考書の発行数を見ると、1950年代以前のものは学術書であるが、1960年代にレクリエーションとしての山菜・きのこ採りを想定した図鑑・参考書が出始め、これも1980年代、1990年代にかけてピークを迎えている（表Ⅲ－1）。この数字の動向を以ってただちに“山菜ブーム”の動向とすることはできないが、“山菜ブーム”は1960年代後半に始まったこと、“山菜ブーム”という言葉は聞かれなくなったものの、現在もその勢いはさほど衰えていないことが推定できる。

本章では、レクリエーションとしての山菜・きのこ採りの展開過程を見る一事例として、盛岡市およびその周辺におけるきのこ採りを事例に取り上げる。

表Ⅲ－1. 年代別に見た山菜・きのこ採りに関する新聞記事と書籍数

年代	『朝日新聞』記事				図鑑・参考書
	“山菜ブーム”	啓蒙・指南	事故	入山規制・マナー	
～1959	0	1	2	0	3
1960～1969	1	2	5	0	11
1970～1979	2	3	3	4	43
1980～1989	0	8	11	6	78
1990～1999	0	9	7	6	133
2000～2005	0	2	7	4	57
計	3	25	35	20	325

資料：『朝日新聞』記事はCD-ROMデータベース、およびインターネットデータベースを用いた。書籍は国立国会図書館に所蔵されているものをNDL-OPAC (<http://opac.ndl.go.jp/>) より検索した。



Ⅱ章で見たように、岩手県では、数多くのきのこが採られ、きのこを用いた行事食も存在し、古くから活発なきのこ採りが行われてきた。また、きのこ採りは冬への蓄えの意味もあったと言われており（四手井 1979：14）、以前のきのこ採りには、レクリエーションであると同時に、生活する上での重要な採取活動という側面が強かったと思われる。しかし、近年は我々の周りの食材が豊富かつ多様になったことで、以前に比べてきのこ採りの重要性が薄れたと考えられる。それに関わらず、現在でも盛んにきのこ採りが行われており、現地ではむしろきのこ採り人口が増えたといわれている。

こうした変化は高度経済成長期以降、人々の生活水準、および生活様式が変化したことで引き起こされたと考えられる。本章では、アンケートと聞き取り調査から、現在のきのこ採りの様子と、かつてのきのこ採りの様子を捉えた上で、高度経済成長期を境にきのこ採りの性格がどのように変わってきたのかを探る。

## 2. 方法

本章では、現在のきのこ採りの様子を明らかにするためにきのこ採りを目的とした入山者にアンケート調査を、過去のきのこ採りの様子を明らかにするために古老への聞き取り調査を行った結果をもとに考察を行なう。

### 1) アンケート調査

調査地は岩手県旧安代町（現八幡平市安代）内の国有林（安比岳国有林内安比高原）、同県川井村内の国有林（平津戸国有林）それぞれの林道脇に設定した。上記調査地で待機して、きのこ採りをして帰る入山者を対象に、アンケートへの記入を依頼した。グループの場合は代表者一人に記入をお願いした。その場合、グループのリーダー的存在の人が回答するケースが多かった。あわせて、入山者全員の性別に関する観察調査も行った。調査期間は1999（平成11）年10月1日から10月21日であり、旧安代町では平日6日間で26件、休日4日間で37件、川井村では平日4日間で15件、休日2日間で16件、計94件の回答が得られた。調査地は原則として1日ごとに交互に変え、両調査地で平日・休日の偏りが出ないようにした。なお、雨の日は調査を行っていない。調査項目は主に回答者の属性、移動時間、きのこ採りを始めた時期ときっかけ、通常採取するきのこの種類を問うものとした。回答様式は移動時間を問う項目以外はすべて選択回答とした。

### 2) 聞き取り調査

聞き取り調査の対象者には岩手県盛岡市、旧安代町、川井村に長年在住し、かつ長年きのこ採りをしてきた人を選ぶこととした。なお、盛岡市は都市であり、旧安代町は奥羽山系の、川井村は北上山系の山村地域で、どちらも盛岡市から車で1時間から1時間半の距離にある。実

際に聞き取りを行った対象者は盛岡市3人（81歳、68歳、67歳）、旧安代町5人（73歳、69歳、67歳、63歳、58歳）、川井村2人（78歳、68歳）で、いずれも男性である。盛岡市の対象者は岩手菌類研究同好会での調査の過程で紹介された方である。旧安代町および川井村の対象者は各々の役場で紹介してもらった。調査項目は主に過去と現在のきのこ採りの様子、およびきのこの利用の仕方、最近のきのこ採りの問題点についてである。

3. 調査結果

「入山者の属性」、「交通事情」、「きのこ採りの楽しみ」「採取されるきのこの種類」の項目別に、アンケートの結果からきのこ採りの現状を先に述べ、次にそれと古老への聞き取り調査やアンケート結果の分析で得た戦前のきのこ採りの情報を照らし合わせ、きのこ採りの現在と過去の比較を行いたい。

1) 入山者の属性

・現状

アンケート回答者の年齢、職業、グループ構成、居住市町村、入山者全員の性別の集計結果を表Ⅲ－2に示した。年齢の内訳を見ると中高年層が中心で、特に50代、60代の人が多かった。入山者全員の年齢構成については、それがわかるような調査を行っていないが、回答者はグループでの入山の場合はそのリーダー的存在の人がほとんどであり、実際、グループの中には若い人や子供も多く見受けられたことから、入山者全体の年齢分布は表Ⅲ－2の結果より若年層が多いものと考えられる。

職業の内訳を見ると会社員、無職が多く、それぞれ33.0%、27.7%だった。無職と回答したのは、例外として主婦がいたほかは、ほとんどが70代、60代の定年退職者であった。

「誰と来ましたか」という設問（複数回答）では、それぞれの選択肢にあまり大きな差は見られず、人員構成は「一人で」から「家族と」、「親戚と」まで様々であった。

入山者の居住地は、旧安代町の国有林への入山者の場合は町内が14.3%、川井村の場合は村内が6.5%で、他市町村からの入山者が多い。そのなかでも、両者ともに盛岡市からの入山者が特に多い。

表Ⅲ-2:入山者の属性																	
年齢	人	(%)	職業	人	(%)	人員構成	人	(%)	入山者の居住地				入山者の性別	人	(%)		
									安代	人	(%)	川井				人	(%)
20代	1	(1.1)	無職	31	(33.0)	一人で	27	(28.7)	盛岡市	18	(28.6)	盛岡市	23	(74.2)	男	111	(62.4)
30代	6	(6.5)	会社員	26	(27.7)	夫婦で	26	(27.7)	安代町	9	(14.3)	宮古市	4	(12.9)	女	67	(37.6)
40代	12	(12.9)	自営業	10	(10.6)	友達と	22	(23.4)	西根町	8	(12.7)	川井村	2	(6.5)			
50代	34	(36.6)	公務員	7	(7.4)	家族と	16	(17.0)	鹿角市	5	(7.9)	田老町	1	(3.2)			
60代	32	(34.4)	農業	5	(5.3)	親戚と	8	(8.5)	滝沢村	5	(7.9)	滝沢村	1	(3.2)			
70代	8	(8.6)	その他	15	(16.0)				その他	18	(28.6)						
計	93	(100.0)	計	94	(100.0)	計	94	(100.0)	計	63	(100.0)	計	31	(100.0)	計	178	(100.0)
資料：1999年アンケート調査。																	

資料：1999年アンケート調査。

また、回答者だけでなく同伴者全員の性別を集計すると、女性の占める割合は4割近くになった。女性だけのグループも7グループ（7.5%）あった。

#### ・過去のきのこ採りとの比較

過去にきのこ採りをしていた人たちがどのような年齢で、どのような職業の人だったかは、聞き取り調査で明らかにすることはできなかったが、人員構成と入山者の居住地については多少の比較をすることができた。聞き取りをした限りでは、回答者が当時子供だったこともあり、ほとんどの人が父と子のグループできのこ採りに行っていた。近所の人たちが誘い合ってきのこ採りに出かけることもあったという。また、当時は、女性が山に入ることはあまりなく、特に奥山と呼ばれる人里はなれた山にはほとんど入ることはなかったという。女性が山に入ることがほとんどない時代には、表Ⅲ－2に示したように夫婦できのこ採りをする人が27.7%も存在しなかったであろうし、女性だけのグループが7.5%も存在しなかったであろう。

盛岡市の古老への聞き取りによると、彼ら自身は戦前から鉄道を用いて川井村その他の山林にきのこ採りに出かけたことがあり、『岩手県菌類研究同好会会報』には「シーズンともなると皆大きな籠を背に一番列車に乗り、目指す駅に着くが早いか、自分のはたけ？に急いだものだった」（岩手県菌類研究同好会 1995）とあることから、列車の乗客の中にはきのこ採り目的の人が多かったと推測できる。しかし、川井村の古老は戦前の他市町村からの入山はなかったとしており、例外も認められたが、旧安代町の古老も川井村の古老と同様、他市町村からの入山者はなかったとしている。かつては今ほど鉄道の運行本数が多くなかったこともあり、列車の乗客にきのこ採り目的の人が多くても、実際山村に訪れる人の絶対数は、地元住民が気付くほど多くなかったであろう。彼らによると、他市町村からの入山者が増えたのは、10～20年前からで、道路の整備、林道の拡充を機にしているという。戦前は、山村地域への地域外からの入山者は現在より少なかったと考えられる。

## 2) 交通事情

### ・現状

アンケート回答者の交通手段はすべて自動車だった。「移動時間は片道どれくらいかかります

表Ⅲ-3：片道の移動時間（人，％）		
移動時間（分）	人数	構成比
0-30	16	17.4
31-60	53	57.6
61-90	17	18.5
91-120	5	5.4
121-	1	1.1
計	92	100.0

資料：1999年アンケート調査。

か」という設問の回答結果は表Ⅲ－3に示したとおりである。片道の移動時間は31～60分の時間帯がピーク（57.6%）となっており、90分以内の回答者を合計すると93.5%になる。これは楽に日帰りができる移動時間である。

#### ・戦前のきのこ採りとの比較

聞き取り調査では、山村地域と都市で交通手段に違いが見られた。山村地域ではもっぱら徒歩であるのに対し、都市では徒歩に加えて自転車、鉄道が交通手段となっていた。徒歩の場合は、家の近くの山林へ行くほかに、朝のまだ暗いうちに出発して10km以上離れた山へ行くこともあったという。鉄道で行く場合は、だいたい目的地は盛岡から50km以内で、駅を出てから10km近く歩くこともあったという。

現在は自家用車が普及しており、入山者の交通手段はすべて自動車であった。国道や高速道路、国有林内の林道も整備されていることから、きのこ採りをするまさにその現場まで自動車で行ける。しかも、片道の所要時間は1時間前後である。現在のきのこ採りはかつてのきのこ採りと比べて、格段に手軽に行えるものとなっていると考えられる。

### 3) きのこ採りの楽しみ

#### ・現状

アンケートの「きのこ採りにはどんな楽しみがありますか」（複数回答）という設問では表Ⅲ－4のような結果が得られた。

回答者全員がきのこ採りから何らかの楽しみを得ており、「森を歩く楽しみ」、「収穫する楽しみ」、「味わう楽しみ」が主な楽しみであった。選択率はそれぞれ66.0%、64.9%、55.3%であった。「森を歩く楽しみ」は森という自然環境の中を散策することから生まれる楽しみだと考えられる。アンケート回答者の中にはきのこを採ること自体が楽しいからきのこ採りをするのであって、採ったきのこは、自分はあまり食わずに人にあげてしまう、という人もいたことから、「収穫する楽しみ」は採ること自体の楽しみ、すなわちきのこを探し歩き、見つけて収穫することの達成感から生まれる楽しみだと考えられる。「味わう楽しみ」は食材採取というきのこ採り本来の性格を示す楽しみだと考えられる。しかし、「味わう楽しみ」は圧倒的に強いものではなく、むしろ「森を歩く楽しみ」、「収穫する楽しみ」の方が強い。きのこ採りは単なる食材採取行為ではなく、それに伴う副次的

表Ⅲ-4：きのこ採りの楽しみ（人，％）

楽しみの種類	人数	比率
森を歩く楽しみ	62	66.0
収穫する楽しみ	61	64.9
味わう楽しみ	52	55.3
観察する楽しみ	19	20.2
その他	8	8.5

資料：1999年アンケート調査。

な行為から生まれる楽しみが強い娯楽であると考えられる。

・戦前のきのこ採りとの比較

聞き取りによると、都市の古老3人は、戦前からきのこ採りには楽しみがあったという。山村の古老は、6人中3人がきのこ採りに楽しみはなかったという。（1人からは明確な証言が得られなかった。）楽しみがあったかどうかは別として、当時のきのこ採りには食材採取及び現金収入の目的があり、遊び感覚はなかったとする人は9人中5人いた。

戦前は全ての人がきのこ採りから楽しみを得ていたわけではなく、現在ほどきのこ採りを娯楽として行っていた人は特に山村地域において少ないと考えられる。

4) 採取されるきのこの種類

・現状

アンケートでは、用紙にあらかじめ選択肢として21種のきのこを挙げておき、通常採取するきのこを選択してもらった。この21種のきのこにはきのこ図鑑（岩手県菌類研究同好会1986、1995）を参考にして、利用頻度が高いと思われるものを選定した。回答には選択肢に挙げたきのこ以外にもその他として22種のきのこが挙げられ、今回の調査で岩手県では少なくとも43種のきのこが採取されていることが明らかになった。選択肢として挙げた21種についての選択数を見てみると、最大値が20、最小値が1、平均で約10種であった。

表Ⅲ-5：きのこの種類別採取状況

種類	人数	比率
ナラタケ	91	97.8
ムキタケ	78	83.9
ナメコ	71	76.3
アミタケ	67	72.0
ハツタケ	59	63.4
シモフリシメジ	55	59.1
クリタケ	54	58.1
ホウキタケ	46	49.5
ホンシメジ	44	47.3
マイタケ	44	47.3
ブナハリタケ	44	47.3
ヒラタケ	42	45.2
シイタケ	41	44.1
サクラシメジ	37	39.8
ブナシメジ	35	37.6
ハナイグチ	32	34.4
コウタケ	27	29.0
マツタケ	26	28.0
ムレオオフウセンタケ	24	25.8
タモギタケ	17	18.3
ウラベニホテイシメジ	5	5.4

資料：1999年アンケート調査。

表Ⅲ-6：きのこ採りを始めた時代別にみた採取種数

	A	B	C	D	E	F	G
キノコ採りを 始めた時代	～昭和20 年	昭和21～ 30年	昭和31～ 40年	昭和41～ 50年	昭和51～ 60年	昭和61～ 平成7年	平成7～ 11年
データ数	4	12	14	15	22	21	3
最小値	5	1	8	7	2	2	5
最大値	8	20	19	20	19	15	8
標準偏差	1.73	6.13	3.32	3.66	4.14	3.45	4.72
平均値	6.50	9.58	13.36	12.67	9.54	8.29	7.00
p値(下側)	**0.001	*0.037	0.70	0.99	0.76	0.82	

資料：1999年アンケート調査。

また、それぞれのきのこの採取率を調べてみた。ここで、採取率とはどれだけの割合の人がそのきのこを採取しているか、すなわち選択肢として挙げたそれぞれのきのこについて採取すると回答した入山者の割合である。採取率の高い順にきのこを挙げると表Ⅲ－5のようになる。発生量が多く、手に入りやすいナラタケ、ムキタケ、ナメコ、アマタケなどのきのこが上位を占めている。

#### ・戦前のきのこ採りとの比較

聞き取り調査の結果では、盛岡市の回答者は戦前から15～20種類に及ぶきのこを採っていたが、彼らは岩手菌類研究同好会の古参であり、この数値は例外と考えるべきだろう。実際、彼らはこれだけの数は特殊であり、一般の人はきのこ採りが好きであったが、きのこに詳しくなかったわけではなかったと証言している。山村地域の古老に対する聞き取り調査では最大値12、最小値2、平均値6であり、現状に比べて採られていたきのこの種類は多くないように思われる。

アンケートではきのこ採り歴を聞いているので、回答者がきのこ採りを始めた年代を求めることができる。採られるきのこの種類を、きのこ採りを始めた時代別に集計すると、表Ⅲ－6に示すような結果が得られた。ここで、きのこ採りを始めた時代が昭和20年以前のグループから平成8～11年のグループまで、きのこ採り歴が長い順にそれぞれA、B、C、D、E、F、Gとする。今も昔も同じ目的できのこ採りが行われていると仮定すると、きのこ採り歴が長い方が経験豊富であろうから、AからGにかけて採られるきのこの種類数は減少していくと考えられる。しかし、C、Dで約13種と最も多く、Aは平均で約7種と少なかった。AからGにかけて値が減少していくという仮定をたて、母平均の差に関する検定を行ったところ、AとBの間は1%水準で、BとCの間は5%水準で有意に仮定は棄却された。すなわち、今も昔もきのこ採りの目的は変わらないとする仮説は棄却され、BとCの間で、きのこ採りの性格に変化があったと考えられる。その結果、戦前よりも現在の方が採取されるきのこの種類が多くなっていると考えられる。

かつて採られていたきのこの種類について、聞き取り調査では、地域差が見られたものの、ナラタケとマイタケは共通して採取率が高かった。この他に盛岡市と旧安代町ではホンシメジ、ハツタケ、ナメコ、ムキタケなどを採取していた人が多く、川井村ではマスタケ、シイタケを採取していたようだ。また、山村で現金収入のために採られていたきのこはマツタケとマイタケが中心で



あった。

岩手菌類研究同好会編の『岩手のキノコ』には、店頭に出回るきのこは「戦前はマツタケ、ホンシメジ、シャカシメジ、マイタケ、ナメコ、シモフリシメジ、エノキタケ、ハツタケ、コウタケが主流で、その他は雑キノコと称しあまり商品価値がなく」、「当時、盛岡あたりでも、マツタケ、マイタケは値段が高く、庶民に人気があったのは、ホンシメジとハツタケであった」とあり（岩手県菌類研究同好会 1986：198-199）、当時の人が採っていたきのこは商品価値のあるきのこ中心であると言える。

採取されるきのこの種類の違いについて、アンケート結果からも分析してみたい。しかし、戦前にきのこ採りを始めた人は母数が少なく、比較は難しい。表Ⅲ－6を見ると、BとCの間で初めて、きのこ採りを始めた年代が古いほど採取するきのこの種類は多いという仮定は棄却される。そこで、昭和30年以前にきのこ採りを始めた人と、それより後にきのこ採りを始めた人とのきのこの採取率の違いを表Ⅲ－7に示した。

各人が採取するきのこの種類が増え、全体的に採取率が上がる中で、採取率が下がっているのはマツタケ、マイタケ、シモフリシメジである。逆に、採集・不採集についての  $\chi^2$  二乗検定で、5%水準で有意に採取率が上がっているのはブナハリタケとムキタケである（ナラタケも5%水準で有意に採取率が上がっているが、昭和31年以降にきのこ採りを始めた人の採取率が100%であるために除いた）。

表Ⅲ-7：採取率の変化

	採取率 (%)		p値	増減
	～昭和30年	昭和31年～		
ナラタケ	93.8	100	0.028	+
ムキタケ	68.8	88.2	*0.049	+
ナメコ	75.0	77.6	0.820	+
アマタケ	56.3	76.3	0.101	+
ハツタケ	50.0	67.1	0.195	+
シモフリシメジ	62.5	59.2	0.807	-
クリタケ	56.3	59.2	0.827	+
ホウキタケ	50.0	50.0	1.000	0
ホンシメジ	43.8	48.7	0.720	+
マイタケ	56.3	46.1	0.458	-
ブナハリタケ	25.0	52.6	*0.044	+
ヒラタケ	37.5	47.4	0.471	+
シイタケ	43.8	44.7	0.942	+
サクラシメジ	25.0	43.4	0.172	+
ブナシメジ	25.0	40.8	0.237	+
ハナイグチ	25.0	36.8	0.366	+
コウタケ	18.8	31.6	0.306	+
マツタケ	37.5	26.3	0.367	-
ムレオオフウセンタケ	18.8	27.6	0.462	+
タモギタケ	12.5	19.7	0.498	+
ウラベニホテイシメジ	0.0	6.6	0.291	+

資料：1999年アンケート調査。

先の商品価値の有無と照らし合わせると、採取率が下がっているきのこは戦前から特に商品価値の高かったもので、採取率の上がっているきのこは戦前にはあまり商品価値のなかったものだと考えられる。ただし、ナラタケとムキタケは採取率が上がっているとはいえ、戦前から採取率が高かったようだ。これらのきのこは店頭には出回らなかったが、多くの人に盛んに利用されており、よく知られていたきのこであったと考えられる。

マツタケやマイタケは発生する環境、個体数が非常に限られており、その採取には長年の知識と経験が必要とされ、これらを手に入れることは容易ではない。ブナハリタケやムキタケは発生する環境が広く存在し、発生量も多く、その採取には知識と経験はあまり必要とされず、その採取は容易である。ナラタケは特に採取が容易で収穫量の多いきのこであり、今も昔もよく利用されているきのこである。

以上のことから、戦前は採取されるきのこの種類は現在よりも少なく、商品価値のあるきのこ、もしくは有名なきのこに限られており、現在は、採取されるきのこの種類が多くなったが、採取が困難で高価なマツタケやマイタケなどのきのこの採取率は低く、戦前にあまり商品価値のなかったきのこで採取が容易なものを中心に採取率が高くなっていると言える。

#### 4. 時代背景ときのこ採りの変化

前章で示された戦前のきのこ採りと現在のきのこ採りの違いは、どのようにして生じてきたのか、時代背景の変化をもとに考察してみたい。

##### 1) アクセスの変化

現在のきのこ採りはかつてのきのこ採りと比べて、格段に手軽に行えるものとなっていることが前節で示唆された。その要因は自家用車の普及と道路の整備であることは間違いのないであろう。

聞き取りによると、盛岡市できのこ採りの交通手段に乗用車が使われ始めたのは、昭和30年代だったという。始めは、普及率も低かったため、仲間うちで誘い合い、車を持っている人に乗せて行ってもらっていたという。

『日本経済事典』の数値によると、昭和40年まで乗用車の普及はさほど進んでいないが、昭和40年以降は急激に普及し、昭和40年に9.1%だった普及率は、昭和50年には41.2%に、昭和53年には51.8%となっている（表Ⅲ－8）（金森ほか編1981：49）。こうした事情から、きのこ採りの交通手段も昭和40年代から急速に自動車へ代わっていったと思われる。

道路の整備も昭和40年以降、急激に進む。道路の舗装率（簡易舗装を含む舗装道路／道路総延長）および全道路に占める規格改良済み道路の割合は、昭和40年から顕著に上昇している（表Ⅲ－8）。林道の整備も、旧安代営林署内の林道の総延長距離の推移を例に見ると、昭和43年の約50kmから昭和53年には100kmを超え、さらに昭和58年には200kmを超えており、これも昭和40年代、50年代に急激に伸びていることが分かる。



表Ⅲ-8：日本の社会文化指標の時系列比較

	昭和30年	昭和40年	昭和50年	昭和54年
家計収入（1,000円）	29.2	65.1	236.2	326
エンゲル係数（%）	44.5	36.2	30.0	27.9
雑費比率（%）	32.2	38.1	45.9	49.7
乗用車普及率（%）	(36) 2.8	9.1	41.2	(53) 51.8
拘束時間（時間.分/日）	(35) 10.20	9.58	9.05	－
自由時間（時間.分/日）	5.13	6.18	6.48	－
舗装率（%）	－	6.3	31.7	(55) 45.9
改良率（%）	－	15.1	27.2	(55) 32.0

資料：金森ほか編（1981）『経済辞典』、および『日本統計年鑑』より作成。

自動車が普及したことに加え、道路の整備が進んだことでのきのこ採りの移動にかかる時間と労力が削減され、林道の発達により、山奥への入山も容易になったはずである。現在、山村地域には地域外から多くの入山者がきのこ採りに訪れているが、これは昭和40年代、50年代に自動車の普及と道路の整備により、山村地域へきのこ採りに出掛ける人が急激に増えたためと考えられる。また、現在は多くの高齢者や女性にもきのこ採りは親しまれているが、これも上記の変化によって、一般に体力が劣ると思われる女性や高齢者などにも、きのこ採りが親しみやすいものになったためと考えられる。

## 2) 採取されるきのこの変化

前節では、戦前にきのこ採りを覚えた人は採取する種数が少なく、当時から商品となり、よく知られていたものを中心に採っていることが示唆された。聞き取り調査では、多くの回答者が、きのこは今では単なる嗜好品であるが、かつては「味を良くする上で重要な食材」であった、と答えた。今でこそさまざまな食材が容易に手に入り、きのこの必要性は薄い、かつては普段食卓にのぼる食材は限られたものであり、きのこのような風味豊かな食材が普段の食卓で重宝され、きのこは食生活を送る上で必需品であったと言えるだろう。前述のように、きのこ採りに楽しみはあったかという問いに、盛岡市の古老全員を含む6人が楽しみがあったと答え、3人がきのこ採りは単に生活手段で楽しみはなかったと答えた。さらに、8人中（2人からは明確な回答得られなかった）。4人がきのこは腹の足しにならないとしながらも、そのうちの2人を含む4人が料理の味を良くする上で重要な食材であったと答えた。ほかは、単に貴重な食材であったという答えと、現金収入として重要であるという答えだった。きのこの持つ豊かな風味にこそ、その価値があり、味のよし悪しによってきのこの価値が位置付けられていただろう。当時から商品価値の高かったきのこは、その頃の人たちによって食味に優れていると評価されていたきのこであって、それらが選択的に採取されていたと考えられる。また、聞き取りによると、きのこ採りに関する知識は基本的に親から教わるもので、親から教わったきのこ以外は毒キノコとみなして見向きもしなかったそう。すなわち、仮に知らないキノコの中にうまいものがあったとしても、それは新たに利用されることはなかった。このため、この時代にきのこ採りを始めた人は今でも採取するきのこの種数が少

なく、採取するものは食味に優れており、商品として店頭に並ぶような有名なきのこが中心となっていると考えられる。

昭和 30 年代に入ると、高度経済成長期に突入し、人々の生活は急速に変化していった。生産性の向上により物は豊かになり、所得が増加してエンゲル係数は減少し、保健医療、教育、教養娯楽、自動車関係費などを含む雑費の支出割合が拡大した。耐久消費財の普及も著しく、乗用車も昭和 40 年代に入って急速に普及した。また、仕事、家事、学業、通勤・通学といった拘束時間は減少し、国民全体の自由時間が増加していった（表Ⅲ－8）。高度経済成長期はまた、一般に自然志向が高まっていった時代であったと言われている。

こうした時代背景は、人々が多くの種類のきのこを採るようになった内発的な要因になったと思われる。自然志向の高まりによって、天然食材であるきのこの需要そのものが高まったと考えられる。特に自生するきのこへの関心が高まり、多くのきのこに関する知識が求められるようになったであろう。このときすでに、生活は豊かになり、余暇が増えたことで、生活手段としてのきのこ採りの意味合いは薄れ、レクリエーションとしての意味合いが強まっていたと考えられる。きのこ採りは収穫すること自体が楽しいものであるため、多様なきのこを憶え、それを採ることがレクリエーションの充実につながったと考えられる。

人々が多くの種類のきのこを採るようになった要因には、内発的なものだけではなく、外的要因も考えられる。岡（1997）は岩手県旧安家村のきのこの利用に関する調査を行っており、戦後数年間食糧の配給が滞った「欠配」後、きのこを買う業者や、出稼ぎでの見聞、図鑑、テレビなどによって売れたり、食べられることを知り、新たに 12 種類のきのこが利用されるようになったと報告している。また『岩手県のキノコ』によると、昭和 40 年代に入り、「キノコに関する一般向けの図鑑、参考書がみられるようになり、キノコの知識も普及しはじめ」ということである（岩手県菌類研究同好会 1986：198-199）。すなわち、「親から子へ」以外の情報伝達が多く登場した。聞き取り調査でも、新たに未知のキノコを採るようになるまでには、それとほぼ同様の経緯が存在することがわかった。以前に比べて採取するきのこが増えたとする回答者は、盛岡市の古老 3 人を含む 6 人で、山で会った人との情報交換、業者や図鑑を通じて新たに食べられるきのこ知ったということである。またこのことから、採取するきのこの種数が増加したもうひとつの要因として、その情報源が多様化し身近になったことが大きく働いていると考えられる。

戦前は「親から子へ」がきのこ知識の伝達の主流だったのに対し、その情報源が多様化してきたのはなぜか。まず、余暇が増大したことで、仕事仲間や近所の仲間などで誘い合っけきのこ採りに行くケースが多くなり、仲間うちの情報交換できのこ採り知識が広がったと考えられる。また、レクリエーション需要の増大・仲間うちでの誘い合いによって、きのこ採り人口も増加し、交通事情の改善によって山村地域へ繰り出す人が増加し、山で人に会う機会が増え、聞き取りでの回答のように、山で出会った人との情報交換も行われたと考えられる。さらに、図鑑や参考書の登場により、きのこの知識は多くの人に身近なものとなった。

このように以前のきのこ採りではあまり利用されていなかった種が採られるようになったのは、き

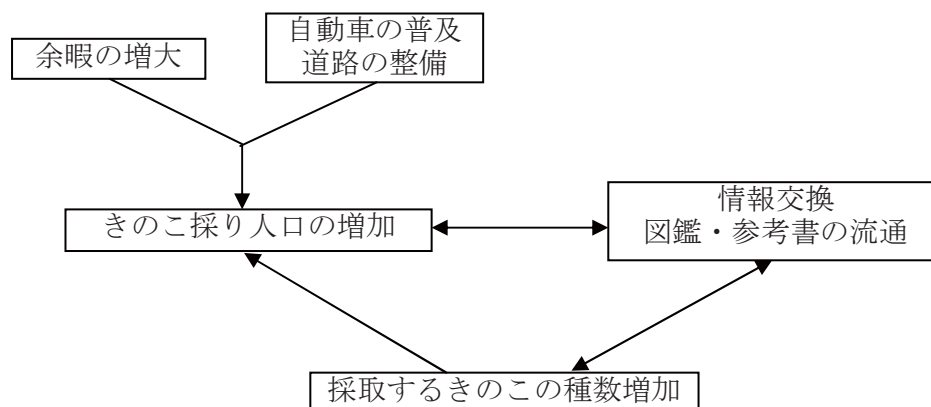
のこの知識が広い範囲から得られ、以前は知らないきのことして無視されていたキノコにも価値が見出されるようになったからであると考えられる。きのこ採りには採ること自体の楽しみが強いから、収穫が多い方がきのこ採りの楽しみは充実する。すなわち、多くのきのこを知っていることは、容易に収量を上げることができ、楽しみの充実につながる。特に、ブナハリタケやムキタケの採取率が増加したが、これらのきのこは採取が容易で大量に採れ、収穫する楽しみを満足させるものであるから、多くの人々に好んで採られるようになったと考えられる。逆に、マツタケやマイタケなどの希少価値のあるきのこはあまり採取されなくなったが、これは、これらのきのこは採取が難しく、知識と技術の熟練が必要で、一般にレクリエーションとして楽しめるものではないからだと考えられる。すなわち、新たに利用されるようになったきのこの価値とは、味もさることながら、容易に採取できることにありとされる。

以上のことから、戦前はきのこ採りには生活手段の意味合いが強く、食味に優れた有名なきのこが選択的に採られており、高度経済成長期を経る過程で、きのこに求められる価値は味だけではなく、いかに楽しみが得られるかに重点が置かれるようになり、手に入りやすいきのこを中心に多くの種類のきのこが採られるようになったといえる。また、手に入りやすいきのこを中心に多くの種類のきのこを採るという現在の採り方は、容易に楽しみを得られるものであり、これも多くの人にきのこ採りが親しまれる要因となっていると考えられる。

## 5. まとめ

前章までに述べたきのこ採りの展開過程をまとめて見てみると図Ⅲ－１のようになると考えられ、これを説明すると次のようになる。余暇が増大し、レクリエーション需要が高まったことと、自動車の普及と道路の整備が進み、きのこ採りにかかる労力が軽減されたことで、多くの人々がきのこ採りを楽しむようになった。このとき、きのこ採りのレクリエーションとしての意味合いが強まっていった。きのこ採りは収穫すること自体の楽しみが強いため、より多くのきのこの種類を知っていることがきのこ採りの楽しみの充実につながった。そして人々は新たなきのこの知識をもとめた。そのため、他人との情報交換が盛んになされ、さらに図鑑や参考書の登場により様々な知識が伝わった。こうして容易に採取できるきのこを中心に、採取されるきのこの種類が増加した。容易に採取できるきのこを中心に採取するきのこ採りは、多くの人にとって親しみやすいものであり、これもきのこ採り人口の増加につながった。逆に、採取するきのこの種数が増加したことで、知識量が増え、情報交換に拍車がかかり、ニーズに合わせて図鑑や参考書も次々発行されるようになった。そして、情報交換や図鑑・参考書をきっかけにきのこ採りを始める人もおり、きのこ採り人口の増加につながった。

また、きのこ採り人口が増加しただけでなく、きのこ採りの性格が変化したことが明らかになった。戦前のきのこ採りは、食味に優れ、親から伝え聞いたものだけを採るものだったが、現在のきのこ採りは、多様なきのこを採って楽しむものになってきた。



図Ⅲ-1：きのこ採りの展開モデル

## 6. おわりに

高度経済成長期以降のきのこ採りの展開をみると、「手軽さ」がキーワードになっていると思われる。世の中が便利になるにつれ、きのこ採りを行う労力が削減され、きのこ採りは手軽に行われるものになった。きのこ採りをする側も、採取量が多く採取しやすいきのこを中心に採るという手軽に楽しめる採り方を選択してきた。さらに述べると、きのこ採りは元手のかからないレクリエーションであり、余暇の増大に際して、手軽にできるレクリエーションとして多くの人に受け入れられてきたと考える。

この傾向は、進むことはあっても、戻ることはないであろう。そうすると、アクセスの容易な森林、林道の整備、トイレや駐車場等の設備が充実した森林には多くの人が集中することになる。実際、今回の調査でも、そのような傾向が感じ取られた。ここで懸念されるのは、きのこ採りをする場所が局所的になることによる過剰利用の問題である。あまりに地元住民が採れない場合は地元住民の権利意識から来るあつれきや、ゴミ放置などの副次的問題も懸念されている。現場の状況に応じて、過剰利用に対する規制を考える必要もあるだろう。

## Ⅳ章 都市住民による山菜・きのこ採りの地域差と共通性 —京都市および盛岡市周辺の登山愛好団体会員の事例—

### 1. 目的と方法

都市住民と森林の関わりという点、ヨーロッパ諸国が良く引き合いに出される。これらの国々では、人々はベリー摘みやきのこ採りを通して密接に森林に関わることが多いとされる<sup>(1)</sup>。筆者の見聞によると、秋になるとパリ市民は車で郊外にきのこ採りに出かけるという<sup>(2)</sup>。フィンランドほか北部を中心とするヨーロッパ諸国では、ベリーやきのこを、森林の所有形態に関わらず万人が自由に採取する権利が定められ、都市住民の採取活動も公的に認められている<sup>(3)</sup>。このような森林との密接な関わり方は日本にも存在する。そのもっとも一般的なものが山菜・きのこ採りである。ヨーロッパほどではないかもしれないが、日本においても都市住民による山菜・きのこ採りは盛んに行なわれており、日本における都市住民と森林の関わり方として無視できないものである。日本において山菜・きのこ採りは、身近に森林環境が少ない都市住民にとって、森林を意識し理解する貴重な機会となっていると思われる。

山菜・きのこを採り、利用する知識や文化は、もともと農山村において培われてきたものである。Ⅱ章で見たように、東日本と西日本では、山菜・きのこの利用様式は大きく異なる。こうした事情は、それぞれの地域周辺の都市住民による山菜・きのこ採りの成立にどのような影響を与えているだろうか。

また、Ⅲ章で見たような、レクリエーションとしての山菜・きのこ採りの主たる担い手は都市住民であると思われる。都市住民によってレクリエーションとして行なわれる山菜・きのこ採りにはどのような特徴があるであろうか。

これまで、都市住民の山菜・きのこ採り活動の実態は明らかにされていない。本章では、東北地方と近畿地方の都市住民による山菜・きのこ採りの実態を明らかにし、東日本と西日本における農山村の状況との比較と都市住民同士の比較をすることによって、都市住民による山菜・きのこ採りの成立背景と特徴を考察することを目的とする。東日本と西日本の農山村の状況は、主にⅤ、Ⅵ章で詳しくふれる岩手県沢内村と兵庫県旧篠山町での事例調査の結果を用いる。

東北地方と近畿地方の都市住民の山菜・きのこ採りの実態を把握するため、岩手県盛岡市とその近隣、京都府京都市とその近隣に事務局を置く山岳会などの登山愛好団体の会員を対象としたアンケート調査を行なった。各団体は岩手県山岳協会、京都府山岳連盟に加盟している。対象を登山愛好団体としたのは、一般の都市住民に比べ自然に対する関心が強く、山菜・きのこ採りに関する情報がより効率的に回収できると思われるからである。盛岡市周辺と京都市周辺を選定したのは、これらとの比較対象となる岩手県沢内村と兵庫県旧篠山町から近く、文化的な



つながりが強いと思われるからである。

登山愛好団体の会員は、都市住民一般の中では特に自然に対する志向が強く、知識も豊富であると考えられる。したがって、この調査で得られる結果は、都市住民一般のものとはできないが、自然を求める都市住民に特有の傾向を濃厚に映し出すものと考えられる。

アンケートの内容は、回答者の属性、山菜・きのこ採りの活動状況、山菜・きのこ採りを始めたきっかけについて、山菜・きのこに関する知識の情報源、採取する種類などを尋ねるものとした。

アンケートは各団体の代表者に一括送付し、定例会など会員の集まる機会を利用して記入してもらい、再び一括して返送してもらった。会員に対するアンケートのほかに、各団体の代表者に会の活動内容などを尋ねるアンケートも同封した。送付は2002年12月に行い、2003年1月から7月にわたって回答を回収した（以下、このアンケート調査を「2003年アンケート調査」と呼ぶ）。岩手県では10団体に送付し、4団体58人の会員から回答を得た。京都府では12団体に送付し、10団体116人の会員から回答を得た。

## 2. 農山村部における山菜・きのこ採りの特性

ここで、東日本と西日本の都市住民の山菜・きのこ採り成立に影響しているそれぞれの地方特有の山菜・きのこ利用様式を概観しておきたい。内容はすでにⅡ章で述べたことと、これからⅤ章で述べることと大部分重複することを断っておく（表Ⅳ－1）。

### 1) 東日本の特徴

沢内村では聞き取り調査を行なった全20戸のうち、山菜採りが18戸、きのこ採りが15戸と、大部分の家庭で行なわれていた。Ⅱ章で見たように、一般に東日本、特に東北地方では多種多様な山菜・きのこが日々の食生活に利用されている。沢内の場合、採取される山菜は1戸あたり平均8.2種と多種多様であった。種類の内訳を見ると、ワラビ、フキ、ウド、ゼンマイなど全国的に利用される山菜のほか、ウワバミソウ（現地名ミズ）サワアザミ（同アザミ）、ヨブスマソウ（同ボンナ）、モミジガサ（同シドケ）など東北地方に特有の山菜が採取されている。Ⅵ章で詳しく検討するが、これらは人里近くに分布するものもあるが、多くは山林内に分布し、人々は遠く離れた林内にまで足を伸ばして採取を行なう。きのこは1戸あたり平均5.1種採取されるが、村全体では21種と多様な種が採取されていた。種類の内訳を見ると、ナラタケ類（現地名サモダシ、サワボリなど）、ブナハリタケ（同カヌカ）、ナメコ、ムキタケなど広葉樹の枯木上から発生する木材腐朽菌と、サクラシメジ（同ドヒョウモダシ）、シモフリシメジ（同ギンタケ）など二次林内の地上から発生する菌根菌が中心となる。二次林の菌根菌の発生が減少したため、ブナやミズナラの優占する奥地の山林に木材腐朽菌を求める人が大部分となっている。このように、広範な山林に山菜・きのこは求められるが、原則的に土地の所有形態に関わらず、誰もが自由な採取を行なっている。近年は他人による私有林での山菜・きのこ採りを認めない例も増えているが、山

表IV－1. 岩手県沢内村と兵庫県旧篠山町の山菜・きのこ採りの特徴

	岩手県沢内村	兵庫県旧篠山町
実施率	山菜採り:18戸 きのこ採り:15戸	山菜採り:19戸 きのこ採り:6戸
採取される 山菜・きのこの種類	山菜:採取対象20種、約8.2種／戸 ワラビ、フキ、ウワバミソウ、サワアザミ、ヨブスマソウ、ゼンマイ、モミジガサ、ウド、クサソテツ、タラノメ、オオバギボウシ、ネマガリタケ、ミヤマイラクサ、エゾニュウ、シオデ、ノビル、ワサビ、コシアブラ	山菜:採取対象12種、約3.8種／戸 フキ、ミツバ、タケノコ、ワラビ、タラノメ、サンショウ、セリ、ツクシ、ゼンマイ、ウド、ノビル
	きのこ:採取対象18種、約5.1種 ナラタケ類、ブナハリタケ、スギヒラタケ、サクラシメジ、トンビマイタケ、コウタケ、マイタケ、ムキタケ、ハナイグチ、アマタケ、マスタケ、シャカシメジ、ナメコ、ヒラタケ、エゾハリタケ、シモフリシメジ、ホンシメジ、エノキタケ	きのこ:採取対象2種、約1.1種／戸 マツタケ、ホンシメジ
採取する場所	国有林中心に広範  採取者には土地の所有権あまり関係ない	人里近くの所有地。マツタケの場合、入札にて権利を得た共有地も採取地となる。 採取者には土地の所有権強く意識される
山菜・きのこ採りを始めるきっかけ	(有効回答数17) 親族に連れられて: 11 仲間に連れられて: 3 ひとりで: 3	(有効回答数16) 親族に連れられて: 12 仲間に連れられて: 1 ひとりで: 4

資料:2001年聞き取り調査による

に自然に生えるものは誰もが自由に採る権利があるとする考え方が根強く残っている。

沢内の人々が山菜・きのこ採りを始めるきっかけとして、少年期に両親や祖父母など親族に連れて行かれたことが多く挙げられる。山菜・きのこ採りの知識と技術は、主に血縁関係を通じて上の世代から下の世代に受け継がれる。血縁関係のみならず、村内の知人や村外からの訪問者を通じて、新たに食用となる山菜・きのこを知ることもあるが、新しく知る山菜・きのこの利用に関して村人たちは保守的であり、知識がある割には採る山菜・きのこの種類は限られている。

また、特に東北地方では採取された山菜・きのこは一年を通して利用され、食生活に欠かせない食材となっている（『日本の食生活全集』）。沢内の場合も、採取量は膨大な量に及ぶ。種類によっては保存量だけで、多い家庭では1種あたり50kgに及ぶ。採取された山菜・きのこは、シーズンには毎日の食卓に供されたり、親族や近隣の住民に贈与されるほか、保存され正月や盆のハレの食事をはじめ一年中利用される。山菜・きのこは人々の食生活、文化に深く根ざした食材である。

## 2) 西日本の特徴

旧篠山町では聞き取りを行なった全 20 戸のうち、山菜採りが 19 戸、きのこ採りが 6 戸で行なわれていた。かつては多くの家庭できのこ採りが行なわれたが、現在はマツタケの発生が激減したため、きのこ採りをする家庭は減少した。西日本では里地周辺で採れる山菜とマツタケを代表とする里山に特有の菌根菌が、東北地方に比べると少数限定的に利用される（『日本の食生活全集』）。篠山の場合、採取される山菜は 1 戸あたり平均 3.8 種で沢内の約半数である。種類の内訳を見ると、フキ、ミツバ、ワラビ、タケノコ（主にモウソウチクであるが、ハチクとマダケも採取され混称される）などである。VI 章に見るように、フキ、ミツバ、タケノコは田の畦、路傍、山すそに多く分布し、人々は林内に足を伸ばすことなく人家のごく近隣で採取を行なっている。このような場所は人の目に付きやすいためか、各人の所有地において採取が行なわれている。当地できのこといえば、マツタケを指すと言って過言ではない。ホンシメジがわずかに採られているのみで、採取されるきのこは 1 戸あたり 1.1 種であった。マツタケは貧栄養な土壌状態のアカマツ林に発生し、かつて頻繁に人の出入りのあった人里近い山林に多く分布する。この自然条件から、人々のきのこ採りの領域は、人里近くに立地する。また、当地の場合、きのこ採りには強い社会的な制約が加わる。古くからマツタケの商品価値の高かった近畿地方では、地域によって方式は異なるが、厳格に採取権が規定されている。篠山では共有林に関しては入札会で採取権を落札した者、私有林に関してはその所有者のみが採取を行なうことができる。この規制は大変厳しいもので、マツタケが発生しない山林であっても、余計な疑いを招かぬために、採取権を持つ者以外の入山は避けられている。

沢内と同様、篠山でも山菜・きのこ採りの知識と技術は血縁関係を通じて上の世代から下の世代へと受け継がれる。村内の知人や村外の者からもたらされる新しい知識についても沢内と同様で、人々は保守的であり、採り慣れ、食べ慣れた山菜・きのこ以外を採ろうとする人は少ない。

また、近畿地方では採取された山菜・きのこを東北地方のように重用することはない（『日本の食生活全集』）。篠山ではかつて一部の山菜・きのこが保存されたこともあったが、現在では採取後すぐに調理され、保存することはまれである。したがって正月や盆のハレの食事に用いられることはない。この地域では、季節の風味をたしなむ程度に利用される。

## 3. アンケート調査の結果と分析

### 1) 団体の属性

回答者の属する登山愛好団体は、登山会が主な活動内容になっており、山菜・きのこの採取会を主催する会は少ない（表Ⅳ－2）。岩手では、団体 A が山菜採取会を行なっており、この団体の会員の回答者数は全体の 2 割弱となっている。京都では団体 F が山菜採取会ときのこ採取会を主催しており、この団体の会員の回答者数は全体の 1 割弱となっている。京都では、「野山散策」や「自然観察会」を主催する団体が多いが、このことが、会員の山菜採りやきのこ採



表IV-2. 山岳愛好団体の会員数、回答者数と活動内容

団体	会員数	回答者数	活動内容							
			高峰への 挑戦	登山会	野山散 策	山菜採 取会	きのこ採 取会	自然観 察会	ロッククラ イミング	山スキー
岩手	A	30	10	○	○	○				
	B	90	2	○						○
	C	37	9	○						
	D	40	10						○	
	E	-	27	○	○					
	小計		58	1	4	1	1	0	0	1
京都	F	40	11	○	○	○	○	○	○	○
	G	-	14	-	-	-	-	-	-	-
	H	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	I	-	28	-	-	-	-	-	-	-
	J	6	3	○					○	
	K	42	16		○	○		○		
	L	-	8	○	○				○	○
	M	15	5	○					○	
	N	20	10		○	○			○	
	O	-	20	-	-	-	-	-	-	-
	小計		116	4	4	4	1	1	2	5
合計			174	5	8	5	2	1	1	6

資料:2003年アンケート調査による。

注:“-”は無回答を示す。

表IV-3. 回答者の居住地

岩手		人	%	京都		人	%
盛岡市および隣接町村				京都市および隣接市町			
盛岡市		33	56.9	京都市		75	64.7
滝沢村		7	12.1	宇治市		8	6.9
矢巾町		1	1.7	滋賀県大津市		5	4.3
玉山村		1	1.7	向日市		3	2.6
小計		42	72.4	長岡京市		3	2.6
				亀岡市		2	1.7
				八幡市		1	0.9
				京北町		1	0.9
				大山崎町		1	0.9
				小計		99	85.3
その他の市町村				その他の市町村			
水沢市		4	6.9	大阪府高槻市		2	1.7
葛巻町		3	5.2	大阪府寝屋川市		2	1.7
北上市		2	3.4	大阪市枚方市		2	1.7
その他(胆沢町、岩泉町、大船渡市、釜石市、紫波町、東和町、松尾村、各1)		7	12.1	その他(京田辺市、滋賀県甲西町、山梨県甲府市、滋賀県志賀町、城陽市、兵庫県神戸市、精華町、兵庫県西宮市、滋賀県草津市、大阪府大東市、滋賀県野洲町、各1)		11	9.5
小計		16	27.6	小計		17	14.7
合計		58	100	合計		116	100

資料:2003年アンケート調査による。

※市町村名は2003年調査時のもの。

りに影響を与えているかどうかは知りえなかった。

## 2) 回答者の居住地と出身地

アンケートの送付は盛岡市とその近隣、京都市とその近隣に事務局をおく団体を対象としたが、回答者の居住地は、前者は岩手県内、後者は京都府を中心とする近畿地方に広く分布していた（表Ⅳ－3）。その内訳を見ると、盛岡市と京都市、およびそれぞれの隣接市町村が大部分を占めている。したがって、回答者は十分に都市住民としての性格を示すものである。

回答者の出身地を見ると表Ⅳ－4 のようになる。岩手の集計結果では、岩手県内の出身者だけで9割を超える。京都の集計結果では、京都府内の出身者が6割強、近畿地方の出身者

表Ⅳ－4. 回答者の出身地

岩手	人	%	京都	人	%
岩手県内			京都府内		
盛岡市	23	39.7	京都市	61	53.0
江刺市	3	5.2	舞鶴市	2	1.7
矢巾町	2	3.4	宇治市	2	1.7
水沢市	2	3.4	その他(長岡京市、城陽市、 亀岡市、綾部市、峰山町、 岩滝町、相乗郡、各1)	7	6.1
二戸市	2	3.4			
東和町	2	3.4			
滝沢村	2	3.4			
紫波町	2	3.4			
葛巻町	2	3.4			
一関市	2	3.4			
その他(花巻市、久慈市、北上市、 釜石市、花泉町、大東町、 軽米町、岩泉町、一戸町、 大東町、松尾村、玉山村、各1)	12	20.7			
小計	54	93.1	小計	72	62.6
東北地方他県			近畿地方他府県		
福島県	2	3.4	大阪府	10	8.7
秋田県	1	1.7	滋賀県	8	7.0
			兵庫県	4	3.5
			奈良県	2	1.7
小計	3	5.2	小計	24	20.9
その他			その他		
神奈川県横浜市	1	1.7	山口県	3	2.6
			富山県	2	1.7
			山梨県	2	1.7
			その他(北海道、茨城県、東京都、 長野県、新潟県、岡山県、 鳥取県、徳島県、大分県、 佐賀県、長崎県、宮崎県、各1)	12	10.4
小計	1	1.7	小計	19	16.5
合計	58	100	合計	115	100

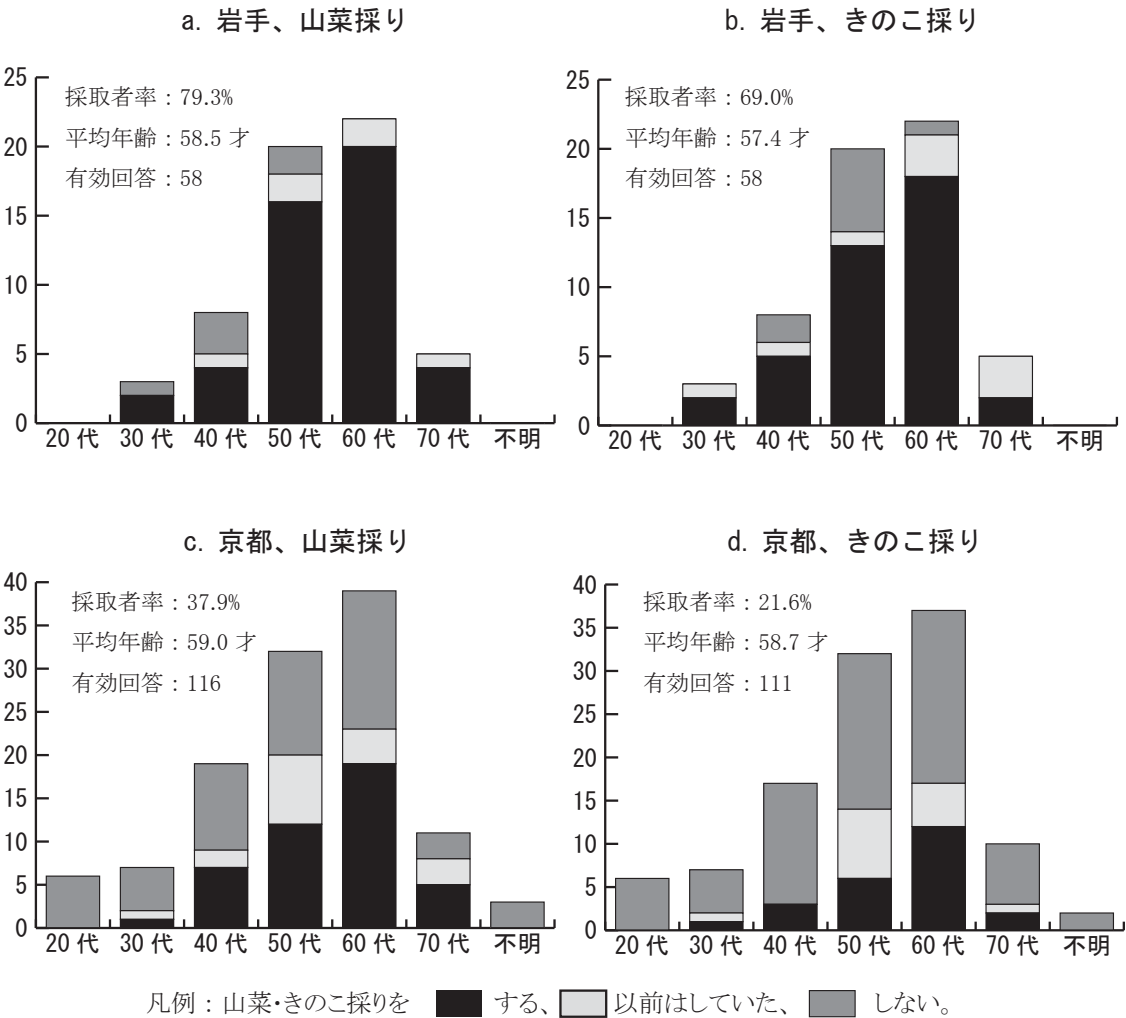
資料:2003年アンケート調査による。

※市町村名は2003年調査時のもの。

では8割を超える。岩手に比べると京都では、より広範の地域から人が集まっている傾向があるが、概ね岩手では東北地方出身、京都では近畿地方出身の人の回答が得られた。回答者はそれぞれ東北地方、近畿地方特有の文化的背景を反映しているといえる。また、岩手の回答者も京都の回答者も、それぞれ盛岡市、京都市を中心とした都市の出身者が多いことも指摘しておく。

3) 回答者における採取者の傾向

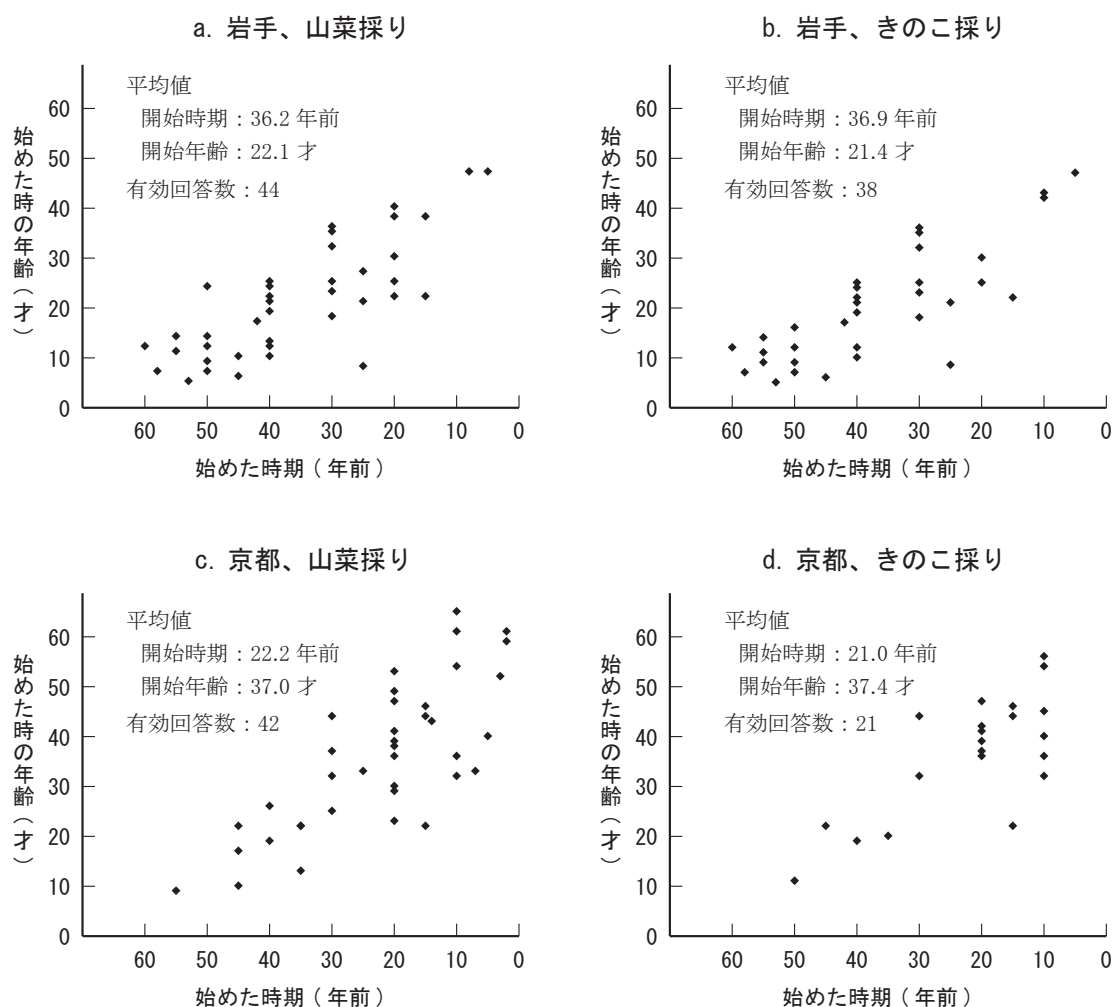
図Ⅳ－1 に回答者全体に占める採取者の割合を年齢別に示した。全体を通してみると、岩手の回答者のうち、79.3% が山菜採りを行ない、69.0% がきのこ採りを行っていた。これに対し、京都は37.9% の人が山菜採りを行い、21.6% の人がきのこ採りを行なうに止まっている。山菜採り、きのこ採りともに、岩手のほうが採取者率は大きく上回っている。



資料：2003 年アンケート調査より作成。

注：回答者全体の平均年齢は、岩手 57.3 才、京都 55.3 才であった。

図Ⅳ－1. 回答者の年代別に見た山菜・きのこ採りの実行状況



資料：2003 年アンケート調査より作成。

注：始めた時の年齢（開始年齢）＝ 調査時現在の年齢 － 採取歴（始めた時期、年前）。

図 IV－2. 採取を始めた時期とその時の年齢

表IV－5. 山菜・きのこ採りをしない理由（複数回答）

	岩手		京都	
	山菜採り	きのこ採り	山菜採り	きのこ採り
山菜・きのこに関する知識がない	4(33.3)	7(38.9)	37(52.9)	54(63.5)
採ってよい場所を知らない	0(0.0)	4(22.2)	26(37.1)	20(23.5)
山菜・きのこ採りをするひまがない	4(33.3)	6(33.3)	16(22.9)	15(17.6)
興味がない	2(16.7)	4(22.2)	14(20.0)	15(17.6)
山菜・きのこを採ることは良くない	3(25.0)	3(16.7)	10(14.3)	4(4.7)
交通手段がない	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	1(1.2)
山菜・きのこが好きではない	0(0.0)	0(0.0)	2(2.9)	2(2.4)
その他	2(16.7)	4(22.2)	3(4.3)	6(7.1)
有効回答数	12	18	70	85

資料：2003年アンケート調査による。

注：（ ）内は有効回答数に占める割合％。

年齢層に着目すると、岩手、京都ともに50代、60代の中高年の会員が多い。そして、両者ともこれらの年代では他の年代と比べて若干採取者の割合が高くなっている。岩手では、非採取者であっても、中高年層ではかつて採取していた経験を持つ人が多いが、京都では全ての年代を通して全くしたことがない人が多い。特に京都では、20代、30代における採取者はほとんど見られない。

図Ⅳ－2に採取者の山菜・きのこ採りを始めた時期と、始めた時の年齢の関係を示す。岩手、京都ともに、採取歴の長さは開始年齢の若さにほぼ対応している。岩手では、古くから山菜・きのこ採りをしている人が多い。これに対して京都は近年になってから始めた人が多い。これは、「かつて採取していた人」も考慮すると、岩手ではもともと採取者の割合が高かったのに対し、京都では近年になって採取者の割合が高まったことを示している。近年採取を始めた人に限って言えば、岩手、京都ともに幼少期から始める人はほとんどいなく、開始年齢が高いという共通した傾向が読み取れる。

#### 4) 採取を始めるきっかけと情報源

岩手と比べると、京都の採取者の割合は大きく下回っているが、その理由として山菜・きのこに関する知識の欠如、山菜・きのこ採りをしてもよい場所を知らないということが挙げられる(表Ⅳ－5)。この結果は、岩手と京都における山菜・きのこを採取・利用する行為の身近さの地域的差異を示すものだろう。そこで、採取者がどのようなきっかけで山菜・きのこ採りを始め、以後どのような形で知識を得ているか見ていくことにする。

表Ⅳ－6. 開始年齢別に見た山菜・きのこ採りのきっかけ

	山菜採り				きのこ採り			
	開始年齢			計	開始年齢			計
	20才未満	20才以上	不明		20才未満	20才以上	不明	
岩手								
親に連れられて	18 (94.7)	7 (28)	0 (0)	25 (55.6)	16 (88.9)	6 (30.0)	0 (0)	22 (56.4)
友人に誘われて	2 (10.5)	7 (28)	1 (100)	10 (22.2)	6 (33.3)	10 (50.0)	0 (0)	16 (41.0)
本やテレビ	0 (0)	1 (4.0)	0 (0)	1 (2.2)	0 (0)	1 (5.0)	0 (0)	1 (2.6)
ひとりで	0 (0)	8 (32.0)	0 (0)	8 (17.8)	0 (0)	7 (35.0)	1 (100)	7 (17.9)
登山を通して	0 (0)	3 (12.0)	0 (0)	3 (6.7)	0 (0)	1 (5.0)	0 (0)	1 (2.6)
その他	1 (0)	1 (4.0)	0 (0)	2 (4.4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
有効回答数	19	25	1	45	18	20	1	39
京都								
親に連れられて	3 (75.0)	4 (10.5)	－	7 (16.7)	1 (100)	1 (5.0)	0 (0)	2 (9.1)
友人に誘われて	1 (25.0)	25 (65.8)	－	26 (61.9)	0 (0)	16 (80.0)	1 (100)	17 (77.3)
本やテレビ	0 (0)	0 (0)	－	0 (0)	0 (0)	1 (5.0)	0 (0)	1 (4.6)
ひとりで	0 (0)	4 (10.5)	－	4 (9.5)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
登山を通して	0 (0)	6 (15.8)	－	6 (14.3)	0 (0)	4 (20.0)	0 (0)	4 (18.2)
その他	0 (0)	1 (2.6)	－	1 (2.4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
有効回答数	4	38	0	42	1	20	1	22

資料:2003年アンケート調査による。

注:( )内は有効回答数に占める割合%。

農山村部での傾向を確認しておく、沢内、篠山ともに親・親族に連れられたことをきっかけとし、その後、親族外の者からの知識を受け入れることはあまり積極的ではない(表Ⅳ－1)。すなわち、知識の伝達は縦のつながりを主とし、横のつながりを従としていると言える。

表Ⅳ－6に山菜・きのこ採りを始めた時の年齢(開始年齢)と始めたきっかけの関係を示す。岩手では「親に連れられて」という縦のつながりが、京都では、「友人に誘われて」「登山を通して」という横のつながりがきっかけとなることが大きい。この結果は、岩手のほうが山菜・きのこ採りとの接点のはるかに身近にあることを示している。開始年齢と図Ⅳ－2の分布図も踏まえると、両地域とも、開始時期が古ければ未成年期に縦のつながりがきっかけとなり、開始時期が最近になるほど成年以降に横のつながりがきっかけとなる傾向が見て取れる。

次に山菜・きのこの種類や食べ方などに関する情報源について見ていく(表Ⅳ－7)。きっかけと同様、岩手において「親・親族」の縦のつながりで得る知識の比重が大きく、京都では「友人・知人」「本やテレビ」の横のつながりで得る知識の比重が大きい。そして両地域とも開始時期が新しいほど、横のつながりのほうが強くなる傾向がある。

情報源が親・親族という縦のつながりによる場合は、地域在来知識のみが伝達され、友人・知人、マスメディアという横のつながりによる場合は、新規知識が伝達されと考えられる。情

表Ⅳ－7. 採取歴別に見た山菜・きのこに関する情報源

岩手

	山菜採り				きのこ採り			
	採取歴			計	採取歴			計
	30年以上	30年未満	不明		30年以上	30年未満	不明	
a)親・親族	26 (89.7)	6 (50.0)	1 (50)	33 (76.7)	21 (72.4)	4 (44.4)	0 (0)	25 (62.5)
b)友人・知人	15 (51.7)	9 (75.0)	2 (100)	26 (60.5)	14 (48.3)	8 (88.9)	2 (100)	24 (60)
c)山で会った人	4 (13.8)	3 (25.0)	0 (0)	7 (16.3)	6 (20.7)	1 (11.1)	0 (0)	7 (17.5)
d)本やテレビ	4 (13.8)	4 (33.3)	0 (0)	8 (18.6)	13 (44.8)	5 (55.6)	2 (100)	20 (50)
e)店頭	4 (13.8)	0 (0)	0 (0)	4 (9.3)	4 (13.8)	0 (0)	0 (0)	4 (10)
在来知識依存型	12 (41.4)	3 (25.0)	0 (0)	15 (34.9)	7 (28.0)	1 (11.1)	0 (0)	8 (22.2)
新旧知識併用型	13 (44.8)	3 (25.0)	1 (50)	17 (39.5)	14 (56.0)	3 (33.3)	0 (0)	17 (47.2)
新規知識依存型	3 (10.3)	6 (50.0)	1 (50)	10 (23.3)	4 (16.0)	5 (55.6)	2 (100)	11 (30.6)
有効回答数	29	12	2	43	25	9	2	36

京都

	山菜採り				きのこ採り			
	採取歴			計	採取歴			計
	30年以上	30年未満	不明		30年以上	30年未満	不明	
a)親・親族	6 (40.0)	7 (25.9)	－	13 (31.0)	2 (33.3)	1 (6.7)	0 (0)	3 (13.6)
b)友人・知人	11 (73.3)	20 (74.1)	－	31 (73.8)	6 (100)	14 (93.3)	1 (100)	21 (95.5)
c)山で会った人	5 (33.3)	6 (22.2)	－	11 (26.2)	1 (16.7)	3 (20.0)	0 (0)	4 (18.2)
d)本やテレビ	4 (26.7)	8 (29.6)	－	12 (28.6)	3 (50.0)	6 (40.0)	0 (0)	9 (40.9)
e)店頭	0 (0)	1 (3.7)	－	1 (2.4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
在来知識依存型	3 (20.0)	2 (7.4)	－	5 (11.9)	0 (0)	1 (6.7)	0 (0)	1 (4.6)
新旧知識併用型	3 (20.0)	5 (18.5)	－	8 (19.0)	2 (33.3)	0 (0)	0 (0)	2 (9.1)
新規知識依存型	9 (60.0)	20 (74.1)	－	29 (69.0)	4 (66.7)	14 (93.3)	1 (100)	19 (86.4)
有効回答数	15	27	－	42	6	15	1	22

資料:2003年アンケート調査による。

注1:( )内は有効回答数に占める割合%。

注2:在来知識依存型はa)のみ、新旧知識併用型はa)とb)～e)の組み合わせ、新規知識依存型はb)～e)のいずれかのみ、を情報源とする。



報源の組み合わせ方に着目して、回答者を「在来知識依存型」、「新旧知識併用型」、「新規知識依存型」に分類した（表Ⅳ－7）。「在来知識依存型」は情報源が縦のつながりのみの場合、「新旧知識併用型」は縦のつながりと横のつながりが併用されている場合、「新規知識依存型」は横のつながりのみの場合を指す。

この分類に従うと、きっかけは農山村部に類似していた岩手であっても、採取歴が長い層においては「新旧知識併用型」が、採取歴が浅い層においては「新規知識依存型」が多いという結果を示す。この横のつながりに重点が置かれる傾向は京都においてより明確になる。京都では採取歴の長い層であっても「新規知識依存型」が第1位を占め、「在来知識依存型」は最低位に位置する。

このように、きっかけを得たり、知識を蓄積する過程で横のつながりの比重が大きいことは、両地域の会員に共通の傾向である。そしてこの傾向は近年になるほど強まっている。

#### 5) 採取する山菜・きのこの種類

（採取する種数）

アンケート回答者が採取している山菜・きのこの種数、2001年聞き取り調査時に沢内、篠山で採取されていた山菜・きのこの種数を表Ⅳ－8に示す。

採取している平均種数は、山菜・きのこともに岩手のほうが多く、地域差が見られる。農山村の結果と比べると、アンケート回答者によって採取される山菜・きのこは岩手、京都ともに、より多様である。

前節で定義した知識獲得類型に着目すると、山菜・きのこともに、岩手では「新旧知識併用型」、京都では「新規知識依存型」と、いずれも横のつながりによって知識を得ている場合に平均値は高くなっている。

（採取する種類の内訳）

次に採取される山菜・きのこの種類の内訳について見ていく。山菜・きのこの種類によって「全国共通」（全国的に利用されるもの）、「東日本タイプ」（東日本で多く利用されるもの）、「西日

表Ⅳ－8. 採取される山菜・きのこの多様性

	岩手県		京都府	
	山菜採り	きのこ採り	山菜採り	きのこ採り
最大値	22	30	21	19
最小値	2	1	2	1
平均値	12.0	12.1	8.0	6.4
「在来知識依存型」平均	10.9	11.8	5.2	3
「新旧知識併用型」平均	13.2	15.2	7.5	5.5
「新規知識依存型」平均	12.9	8.9	8.6	6.9
（農山村平均）	（8.2）	（5.1）	（3.8）	（1.1）

資料：2003年アンケート調査、2001年聞き取り調査による。

注：単位は種類。

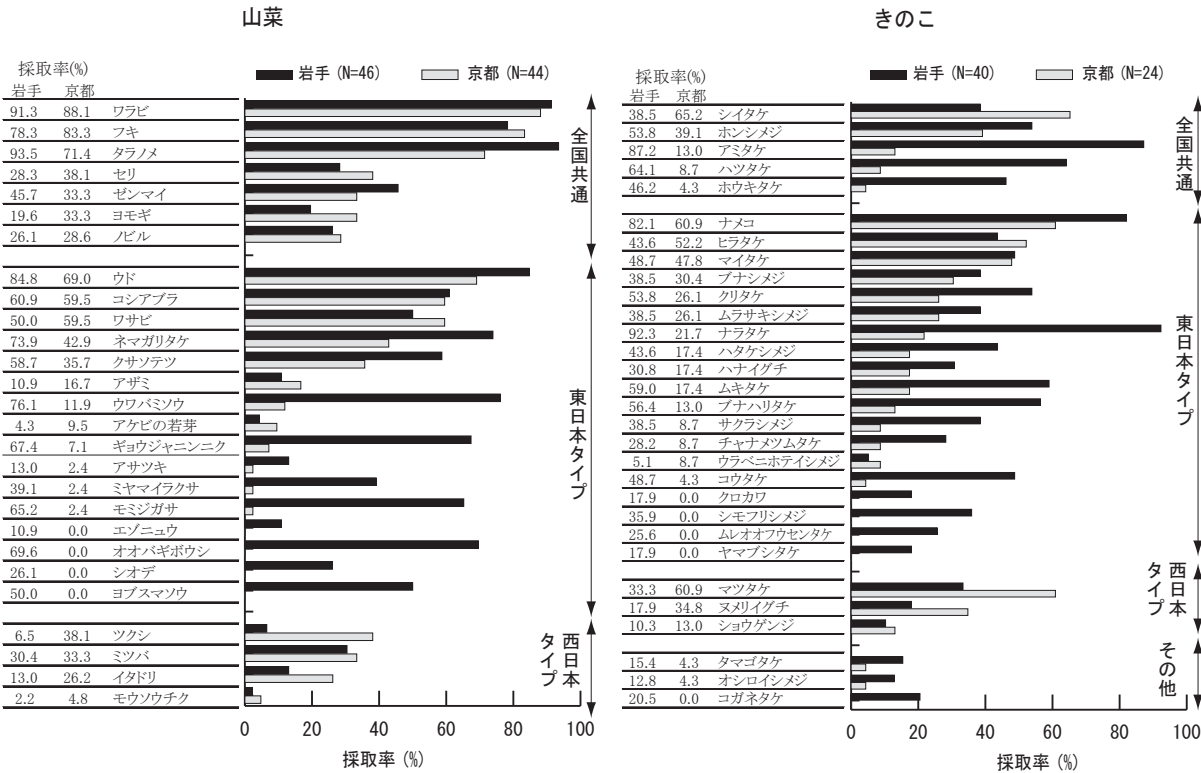
本タイプ」(西日本で多く利用されるもの)に性格付けして分析を試みた(図Ⅳ-3)。この判断基準は、利用分布については『日本の食生活全集』編の分析、2001年に筆者が行なった聞き取り調査、筆者の見聞、山菜の自然分布については、佐竹ほか編(1985、1993)、堀川芳雄(1972、1976)、きのこの自然分布に関しては、今関ほか編(1987、1989)、および今関ほか編・著(1988)を参照した。

山菜の「全国共通」はワラビ、フキ、タラノメ、セリ、ゼンマイ、ヨモギ、ノビル、「東日本的」はウド、コシアブラ、ワサビ、ネマガリタケ、クサソテツ、アザミ類、ウワバミソウ、アケビの若芽、ギョウジャニンニク、アサツキ、ミヤマイラクサ、モミジガサ、オオバギボウシ、エゾニュウ、シオデ、ヨブスマソウ、「西日本的」はツクシ、ミツバ、イタドリ、モウソウチクとした。

きのこの「全国共通」はシイタケ、ホンシメジ、アマタケ、ハツタケ、ホウキタケ、「東日本タイプ」はナメコ、ヒラタケ、マイタケ、ブナシメジ、クリタケ、ムラサキシメジ、ナラタケ、ハタケシメジ、ハナイグチ、ムキタケ、ブナハリタケ、サクラシメジ、チャナメツムタケ、ウラベニホテイシメジ、コウタケ、クロカワ、シモフリシメジ、ムレオオフウセンタケ、ヤマブシタケ、「西日本タイプ」はマツタケ、ヌメリイグチ、ショウゲンジとした。タマゴタケ、コガネタケは「その他」とした。

・山菜について

「全国共通」の山菜は岩手、京都ともに高い割合で採取され、両者で明確な相違は認められ



図Ⅳ-3. 山菜およびきのこの採取率

ない。

「東日本タイプ」であっても京都でも高い割合で採取されるものがある。ウド、ワサビは京都でもそれぞれ 69.0%、59.5%と採取率が高い。これらの天然のものは東北地方で採取が行なわれるが、古くから栽培・流通が行なわれていたため、ほぼ全国的に利用の知識があるものと思われる。ウド、ワサビは篠山にも自生し、食用となることは知られているが、天然のものを採取する習慣はない。ネマガリタケ、クサソテツも京都での採取率が 42.9%、35.7%と高い。これらの山菜は東北地方に多く分布し、古くから盛んに利用されるものであるが、近年ネマガリタケは「姫竹」など、クサソテツは「コゴミ」（東北地方に共通の地方名）と呼ばれ、全国的に店頭や飲食店で見ることのできるものとなっている<sup>(4)</sup>。「東日本タイプ」としたコシアブラは全国分布するが、山形県など日本海側の一部の地方のみで利用されてきた山菜である。沢内では近年食べられることを知って採るようになった人が現れ始めたが<sup>(5)</sup>、もともと誰も利用しない植物であった。最近になって岩手県内の店頭ではごく普通に見られるようになっている。京都では店頭に並ぶことは稀であるが、飲食店で利用されるなど徐々に知名度は高まってきている。篠山でも多く自生するが、食用となることを知っている人は少ない。このように近年になって両地域においても知名度の上がりつつあるコシアブラは、岩手で 60.9%、京都で 59.5%と高い割合で採取される。

逆に「西日本タイプ」であっても岩手の会員によって採取されているものもある。ミツバは岩手の回答者の 30.4% が採取している。ミツバは古くから栽培・流通され、むしろ野菜としての知名度が高い。沢内の人々はミツバが食べられることを知っているが、古くからの習慣として採取していない。ツクシやイタドリも食用となることも知られるが、沢内では習慣がないために採取されない。しかし、それぞれ 6.5%、13.0%とわずかな割合であるが、岩手の会員によって採取されている。

#### ・きのこについて

「全国共通」のきのこのうち、シイタケとホンシメジは岩手、京都ともに採取率が高い。岩手で際立って採取率の高いハツタケ、アマタケ、ホウキタケは東北から九州まで全国的に利用されていたものであるが、近畿地方ではあまり知られていないものであったり、マツタケ採りのついでに付随的に採取されるに過ぎないもので、あまり人の関心を引かないものである。

「東日本タイプ」のきのこであっても京都で高い確率で採取されるものがある。ナメコ、ヒラタケ、マイタケは京都での採取率が、それぞれ 60.9%、52.2%、47.8%と特に高い。これらきのこの天然ものの採取・利用は東北地方が中心であったが、栽培品はすでに全国的に出回って久しく、知名度は高いものである。ブナシメジも栽培品は最も良く名の通ったきのこのひとつである<sup>(6)</sup>。これはブナの枯木から発生するきのこであるため「東日本タイプ」としたが、天然ものの採取はあまり一般的ではないようである。沢内にもこのきのこは発生するが、村人はその存在を知らない。このようなブナシメジであるが、岩手では 38.5%、京都では 30.4%もの高い採取率となっている。

「西日本タイプ」としたきのこはいずれも京都において採取率が高いが、マツタケは岩手でも採取率が高い。岩手の農山村部ではきのこ採りの主役となることは少ないが、マツタケは全国的に知れた最高級きのこであり、人々の関心は高いものと思われる。筆者の見聞の範囲では沢内

を始め岩手の農山村部ではヌメリイグチ、ショウゲンジの存在はあまり知られていない。しかし、それぞれ 17.9%、10.3% の割合で岩手の会員によって採取されている。

「その他」のきのこは岩手、京都どちらでも採取されるが、岩手のほうがその割合は高い。

以上をまとめると、農山村部においては東北地方と近畿地方で、採取する種類の多様さに際立った差異が認められるのに対し、登山愛好団体の会員においては、際立った差異は認められず、いずれも多種類が採取されていると言える。さらに内訳を見ると、会員によって採取される種類は、必ずしも農山村部で見られる地域独自性を反映するものではなく、両地域とも一様化する傾向にあると思われる。

6) 採取を行う場所

農山村部の場合、東北地方では人家から離れた山林で、近畿地方では人家周辺で採取が行なわれていたが、都市に住む会員はどのような場所で採取を行なっているのだろうか。会員が採取場所までに費やす片道の所要時間を表Ⅳ－9 に示す。交通手段はいずれも自家用車となっている。岩手の会員は 1 ～ 2 時間の時間帯、30 分～ 1 時間の時間帯が中心であるのに対し、京都では 1 ～ 2 時間の時間帯に集中し、やや採取場所まで時間のかかる傾向がある。いずれの場合も身近にある都市の緑地などではなく、乗用車を用いて遠出をして採取を行なうという類似した行動様式となっている。

次に会員の山菜・きのこを採取する場所についての回答を表Ⅳ－10 にまとめた。岩手では国有林、所有者のわからない山で採取を行なう割合が際立って多い。これは、国有林が採取の中心となり、沢内の傾向と類似している。京都の場合は、所有のわからない山が筆頭となり、国有林や公有林の公的所有の森林がこれに次ぐ。国有林率の低い近畿地方にあって、これだけの割合はきわめて高いものといえるだろう。こうした場所の植生は、篠山の山菜・きのこ採りが展開されているような、頻繁に人為的攪乱を受けた植生（Ⅵ章参照）とは異なると思われる。

表Ⅳ－9. 山菜・きのこ採りの交通手段と片道の所要時間				
	岩手県		京都府	
	山菜採り	きのこ採り	山菜採り	きのこ採り
交通手段	自動車	38	自動車	35
	徒歩	2	徒歩	2
	バイク	1	バス	4
	バス	1	電車	3
有効回答数	44	37	36	17
30分以内	2(4.7)	2(5.3)	1(2.8)	0(0.0)
30分～1時間	17(39.5)	13(34.2)	4(11.1)	2(11.8)
1～2時間	19(44.2)	20(52.6)	24(66.7)	11(64.7)
2～3時間	2(4.7)	2(5.3)	5(13.9)	1(5.9)
3時間以上	1(2.3)	1(2.6)	2(5.6)	3(17.6)
有効回答数	43	38	36	17

資料:2003年アンケート調査による。  
注:( )内は有効回答数に占める割合%。

表IV－10. 山菜・きのこ採りをする場所(複数回答)

	岩手		京都	
	山菜採り	きのこ採り	山菜採り	きのこ採り
自分の家の周り	11(23.9)	8(20.0)	2(4.8)	0(0.0)
親族の家の周り	7(15.7)	7(17.5)	4(9.5)	1(4.5)
道路の脇	17(37.0)	9(22.5)	8(19.0)	5(22.7)
自分が所有する山	3(6.5)	4(10.0)	1(2.4)	1(4.5)
他人の所有する山	12(26.1)	13(32.5)	8(19.0)	3(13.6)
国有林	32(76.2)	32(80.0)	16(38.1)	13(59.1)
公有林	12(28.6)	12(30.0)	14(33.3)	9(40.9)
森林公園	3(6.5)	5(12.5)	4(9.5)	1(4.5)
所有のわからない山	31(73.8)	26(65.0)	33(78.6)	12(54.5)
大学の演習林	2(4.8)	2(5.0)	7(16.7)	2(9.1)
その他	2(4.8)	2(5.0)	2(4.8)	2(9.1)
有効回答数	46	40	42	22

資料:2003年アンケート調査による。

注:( )内は有効回答数に占める割合%。

さらに、前節で検討した山菜・きのこの種類からも採取場所について見てみたい。自然分布が限られる山菜・きのこに着目すると、ブナ帯に特有のネマガリタケ、ナメコなどは京都の会員によっても高い割合で採取されている。寒冷地に植林されるカラマツに特有の菌根菌ハナイグチも京都の会員によって比較的高い割合で採取されている。このことは、京都の少なからぬ会員がブナ帯植生のあるところやカラマツ人工林に足を伸ばして山菜・きのこ採りをしていることを示している。このような場所は、東北地方では農山村周辺にごく一般的に存在しているが、近畿地方では周辺山域には見られない。相当の時間をかけて人里離れた山奥、もしくは高山地帯などで採取を行なっている可能性が指摘できる。同時に、このような土地は国有林や公有林などの公的な所有形態になっている可能性が指摘できる。これは明らかに、近畿地方農山村部では見られない山菜・きのこ採りのし方である。前節で見たような、採取する山菜・きのこの種類の類似性と同時に、採取場所の類似性は、会員の行動様式の特徴となっている。

#### 4. まとめと考察

##### 1) 都市住民による山菜・きのこ採りの存立背景

登山愛好団体会員の山菜・きのこ採りをする人の割合は岩手にくらべ、京都ははるかに低かった。その理由の筆頭として、京都の会員の知識の欠如があった。さらに、山菜・きのこ採りをする会員の山菜・きのこ採りを始めたきっかけをみた結果、岩手の会員は親・親族の存在が大きな要素だったのに対し、京都では親・親族の重要性は低いものだった。京都の都市住民において、一番身近な存在である親・親族によって山菜・きのこ採りのきっかけが与えられる機会が非常に少ないために、採取者率は低いものになると考えられる。

東北地方の農山村部には山菜・きのこを重用する食文化があるが、その影響はその近隣都市



にも波及しているものと考えられる。たとえば、筆者の数年の観察では、山菜・きのこの季節となると盛岡市内の商店や露店で数多くの山菜・きのこのが売られ、1年を通して山菜やきのこの保存品が売られている。このことは、都市にも農山村と同じような山菜・きのこの食文化が浸透していることを示すものである。

このように、岩手の都市住民は縦のつながり以外にも、身近に山菜・きのこのこと接する環境があるために、採取者率は高いものになると考えられる。

もうひとつ、京都の会員が山菜・きのこの採りをしない大きな理由として、山菜・きのこのを採ってよい場所を知らないということがあった。篠山においては、山菜はなるべく自分の所有地で採るように心がけられ、きのこのに関しては、マツタケが高い商品価値を持つために、採取権が厳格に守られていた。このように、近畿地方の特に里域の林野には地域住民のなわばりがすでに形成されているため、このような場所へ都市住民は入り込みにくい。これに対し、沢内においては、自然に生えるものは誰が採ってもよいという考えが根強く残っており、原則として山菜・きのこのはオープンアクセスの資源となっている（Ⅶ章参照）。このため、都市住民は様々な林野に心理的に入り込みやすい。このほか、東北地方において国有林が多いことも都市住民にとって入り込みやすい要因と考えられる。

このように、都市住民の山菜・きのこの採りの成立には、近くの農山村部で培われた山菜・きのこの利用文化や土地や資源をめぐる社会的規範のあり方が影響していると考えられる。岩手のような山菜・きのこのを重用する地方の都市住民にとっては、身近に山菜・きのこのに関する知識が存在し、かつ採取する場所の制約が少ないため、山菜・きのこの採りを始めるにあたって障壁は低い。京都のような山菜・きのこのをあまり利用しない地方の都市住民にとっては、身近に山菜・きのこのに関する知識が存在せず、採取する場所の制約が大きいため、山菜・きのこの採りを始める上での障壁は高いと考えられる。こういった地方で山菜・きのこの採りを始める人は、知識を持った知人に恵まれるか、独学で知識を吸収するだけの強い積極性を持った一部の人に限られるだろう。

## 2) 都市住民による山菜・きのこの採りの特徴

農山村住民と比較した時に、山菜・きのこの種類や利用法に関して、友人・知人やマスメディアといった横のつながりから情報を得ている点が登山愛好団体会員に共通した特徴であった。岩手では、もともと多様な山菜・きのこのに関する情報を有していた縦のつながりで伝達された知識に加え、横のつながりによってもたらされる知識を取り込んだ「新旧知識併用型」が最も多様な種類を採取していた。京都では、そもそも山菜・きのこのに関する知識に乏しい縦のつながりによらず、横のつながりによってもたらされる知識によって採取を行なう「新規知識依存型」が最も多様な種類を採取していた。

そして、岩手の会員は、農山村部で採られていたような種類に加え、これまで農山村部では利用されてこなかったような山菜・きのこのをも採取している。京都の会員の場合は、むしろ、農山村部で採られてこなかったような種類を多く採取している。これらは岩手の会員が採るものと共通



するものが多く、近畿地方に自生しにくいものでも、足を伸ばして採取に出かけている可能性が示された。

このように、会員が横のつながりによって情報を得ることは、採取する種類の多様化と両地域における山菜・きのこ採りの行動様式の類似化につながったと考えられる。

しかし、市場・店頭、友人・知人、マスメディアを通じた山菜・きのこに関する新しい情報が身近にあることは、今となっては農山村住民にとってもさほど状況は変わらない。ここで、都市住民の新しい知識取得に対する積極性の存在について着目したい。Ⅲ章では、レクリエーションとしての要素が強くなったきのこ採りでは、採取種数が増加し、その背景に情報源として知人やマスメディアの存在を指摘した。都市住民による山菜・きのこ採りはまさにレクリエーションを主目的とするものだろう。都市住民による山菜・きのこ採りは、レクリエーションとしてより充実させるために、伝統的な知識のみならず、市場・店頭、友人・知人やマスメディアを通じた知識を吸収する積極的を持つものと考えられる。

#### 注

- (1) 例えば、岩井（1992：68-69、116-117）によると、旧西ドイツとフィンランドにおいて、都市住民はベリー摘みに親しんでいる。
- (2) 2004年6月、パリ市における聞き取りによる。
- (3) 菅原ほか著（1995：47）では、「ヨーロッパでは、所有者がだれであろうと森林の中へ立ち入ることが認められている。しかも木の実やきのこなど何をとっても良いのである。」としているが、平松（1999：196-218）によると、このような「自由アクセス」が認められるのはノルウェー、スウェーデン、フィンランドとアイスランドである。また中欧諸国は立ち入り・採取に何らかの制限が加えられる「限定アクセス」が多く、南欧諸国と一部の中欧諸国は「非アクセス」となっている。なお、フィンランドでは、こうした権利は“Everyman's right”として法的に定められている。フィンランド環境省（<http://www.environment.fi/print.asp?contentid=49256&clan=EN>、2005年7月28日現在）を参照。
- (4) 同様の現象が北村（1998）によって指摘されている。氏は西日本におけるタラノキの植栽を例に挙げて、「山菜文化の西進」（北村1998:87）と呼んでいる。
- (5) 2001年の調査では20戸中4戸で採取されていた。
- (6) 北村（1998）は、ブナ帯特有のナメコが人工的に栽培されることにより、これまでマツタケ以外のきのこをかえりみることの少なかった西日本にも浸透していることを指摘している（北村1998:87-88）。

## V章 地域の文化・社会の中の山菜・きのこ —兵庫県旧篠山町と岩手県旧沢内村を事例に—

I章における先行研究のレビューでは、過去の研究で、山菜・きのこの生計戦略上重要な側面が明らかにされてきたことを述べた。生計戦略上重要であるという場合、その利用のあり方は商品生産としての山菜・きのこ採りに重点が置かれたが、農山村における山菜・きのこ採りは多くの場合、それは自給的な利用にとどまっているのが現状である。林野における植物採取活動がことごとく姿を消す中で、こうした自給的な山菜・きのこ採りが続けられているのは、何らかの意義があるからだと思われる。

ここでは、現代の自給的な山菜・きのこ採りにはどのような意義があるのか、山菜・きのこ採りのインセンティブとはどんなものか検討すべく、山菜・きのこの利用法や採取・利用する過程でどのような楽しみが得られているのか、兵庫県旧篠山町（以下、篠山）と岩手県旧沢内村（以下、沢内）の事例を通して明らかにしたい。

### 1. 調査方法と地域の概要

#### 1) 調査方法

2001年9～10月に篠山、同年7～8月に沢内において聞き取り調査を行った。篠山ではA集落とB集落において、同様に20戸の家庭について聞き取り調査を行なった。沢内ではX集落とY集落において、それぞれ10戸計20戸の家庭について聞き取り調査を行なった。集落の中での調査家庭は無作為に行なった。聞き取り内容として、家族構成および属性、山菜については2001年の利用実績、きのこについては2000年の利用実績、山菜・きのこ採りにいく頻度、山菜・きのこ採りをする場所、山菜・きのこ採りの楽しみなどについてたずねた。

以後、2002年5月、6月、10月、2003年9月、2004年5月、6月、10月、2005年5月に沢内を訪れ、2002年4月、2002年10月、2003年3月、5月、2004年4月、5月、6月、2004年4月に篠山を訪れ、山菜・きのこ採りの様子を観察するとともに、適宜聞き取り調査を行なった。

2004年の山菜シーズンには、篠山で3人、沢内で2人に山菜採取および、その後の処理に関する記録をつけてもらった。

#### 2) 地域の概要

##### ・篠山

兵庫県旧多紀郡篠山町は1999年に同郡の旧今田町、旧丹南町、旧西紀町と合併して篠山市となった。



図 V－1. 兵庫県における旧篠山町の位置

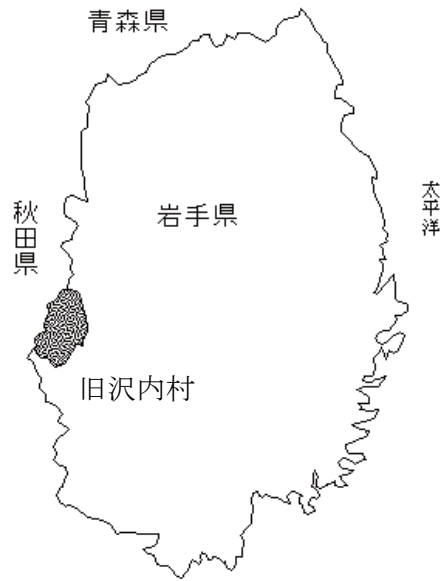
篠山は丹波山地を流れる篠山川周辺に開けた農村で、東部は京都府と接する（図 V－1）。南北に 14 km、東西に 20 km、約 187k m<sup>2</sup>の広がりを持つ。最高峰の御嶽（793 m）をはじめ、周囲を 600m 前後の山に囲まれている。もっとも標高の低い篠山川沿いで約 200m であるから、垂直方向の広がりとしては、約 600m あることになる。

気候は太平洋型の内陸気候であり、寒暖の差は大きく、降水量はやや少ない。篠山市消防本部調べによる平成 10 年から平成 12 年までの平均気温は 12.5℃で、平均降水量は 1462mm である（篠山市ホームページ「超お役所サイト丹波篠山へのいざない」）。

合併前の 1990 年センサスによると、人口は約 22,000 人で、農家林家率は 85%となっている。農業は水稻耕作と特産の黒大豆やヤマノイモなどの生産が盛んである。古くから兼業の盛んな地域であり、近世期から丹波杜氏として冬の出稼ぎが盛んであったことはよく知られている。

森林率は 76% で、うち人工林率は 26%となっている（1990 年世界農林業センサス）。人工林はヒノキが大部分である。スギは谷筋のごく限られた範囲に植栽されているに過ぎない。聞き取りによると、篠山の森林土壌は礫質で痩せており、ヒノキがあっているためであるという。天然林はかつてアカマツの二次林が大部分であったが常緑広葉樹林への遷移の進行が進んでおり、アカマツは尾根部を中心に残存するのみとなっている。

・ 沢内



図V-2. 岩手県における旧沢内村の位置

岩手県西和賀郡旧沢内村は、2005年11月に、同郡の湯田町と合併して西和賀町となった。

旧沢内村は岩手県の西部、奥羽山脈の山あい位置する山村である（図V-2）。東と西の村境は標高1000～1400mに及ぶ山稜となっている。集落は村の中央を流れる河川の周辺にほぼ一直線に分布している。南北に28km、東西に14kmと広大な村域を有するが、人口は約4000人と少ない。2000年農林業センサスによると農林家率は92.7%、沢内村企画調整課（2001:16）によると、産業別就業者割合は第1次産業が36%、第2次産業34%、第3次産業30%となっている。農業は米と減反田に作付けされる花卉が主力である<sup>(1)</sup>。

気候は典型的な日本海型気候で、冬季の積雪は2m前後に達する。この豪雪をもたらす気候は彼らの山菜採りと密接に関係している。消雪日は4月中旬から下旬で、本格的な山菜のシーズンを迎えるのは5月中旬頃である。次章で検討するが、この豪雪の存在は山菜の生育の鍵にもなっている。

2000年農林業センサスによると森林率は80.7%であり、所有形態を見ると国有林が80.3%、公有林が3.2%、私有林が16.5%と、国有林が大部分を占める。戦後、人工造林が盛んに行なわれ、人工林率は41.4%に達している。人工林の樹種はスギが最も多く、ついでアカマツ、カラマツ、ヒノキアスナロなどが植栽されている。天然林は、ブナやミズナラが優占する落葉広葉樹林となっている。

## 2. 篠山における山菜・きのこの利用

### 1) 種類

まず、篠山でどのような種類が採られているか見ておく。タケノコ（モウソウチク、マダケ、ハチクを混称）は一般的に採取されるものであるが、明らかに植栽されたものであるので、次章で自然環境との関わりを論じる観点から取り上げないこととする。同様に、サンショウも植栽されたアサクラサンショウが採取されることが多いが、ここでは自生したものの採取についてのみ取り上げた。2001年の聞き取り調査によって採取される山菜・きのこの種類を明らかにした結果を表V-1に、2004年に得られた山菜採取と処理の記録を表V-2に示す。

山菜は、20戸中19戸の家庭で採取が行われ、平均採取種数は3.2種となる（B8家を除外して算出）<sup>(2)</sup>。採取する家庭の多い順に述べると、フキ、ミツバ、ワラビ、タラノメ、サンショウの順となっている。その理由は明らかでないが、すでに採取されなくなったものとしてクサギ、アカザがある。タラノメは、店頭などで見て食べられることを知り、この地域では最近になって食べるようになったという。ごく一部の家庭でしか利用されていないが、ツクシも同様の経緯で利用されるようになったものである。セリ、ミョウガはごく一部の家庭で利用される。

きのこは、20戸中8戸の家庭で採取が行われ、平均採取種数は1.1種となる（A9家を除外して算出）<sup>(3)</sup>。きのこ採りの主眼はマツタケ1種にある。かつてはどこの家でもきのこ採りに行ったというが、マツタケの発生量が激減したために、きのこ採りに行く家庭は少なくなった。マツタケ以外のきのこでは、シメジ（ホンシメジ）が見つかった場合に副次的に採取されている。このほか、かつてはイクチ（ヌメリイグチ）、シロボンまたはズボタケ（ショウゲンジ）、ネズミノアシ（ホウキタケ）も採られていたという。これに関しては、『日本の食生活全集』でも確認することができる。これらのきのこは、第一にきのこ採り自体が行われなくなったこと、第二にこれらのきのこの発生量も激減したことにより、採られなくなっている。

### 2) 利用方法

#### ・販売

山菜を販売する家庭はA集落に4家庭ある。近年市内にできた「青空市場」という農産物直売所にワラビやフキを出品している。VI章で見るように、採取場所が広くないので、大量の販売はできない。具体的売上額は聞くことができなかったが、小遣い程度の収入に過ぎないものと思われる。

マツタケはかつて農協を通して販売されていたが、現在は販売するほどの量が取れないため、2集落とも販売している家庭はない。

#### ・調理および保存

フキは篠山では最も一般的かつ好まれる山菜である。篠山の山菜を代表するものである。葉柄のみを利用する。皮をむく場合が多いが、若くて小さい場合は皮をむかずそのまま調理される。調理法はすべて佃煮である。佃煮にすると、冷蔵庫で1～3ヶ月の間食べられるとされる。

ミツバは多くの家庭で採取されるが、味噌汁などの薬味としての利用が主で、量としてはごく少量しか利用されていない。

表V-1. 篠山における調査世帯の概況と採取実績

世帯番号	家族構成	採取した山菜/きのこ
A1	<b>F68, M45, F39, 子6, 子3</b>	フキ, ゼンマイ, タラノメ, ミツバ/マツタケ, ホンシメジ
A2	F82, M58, F55, F28	フキ, ワラビ, ミツバ/なし
A3	M72, F69, M39, F36, 子12, 子9	フキ, ワラビ, ミツバ/なし
A4	M76, F77, M48, F48	フキ, サンショウ, ミツバ/なし
A5	F93, M71, F68, M32	フキ, ミツバ, ツクシ/なし
A6	F87	なし/なし
A7	F88, M61, F60, M31	フキ, ミツバ/なし
A8	<b>M78, F75, M48</b>	フキ, ミツバ/マツタケ
A9	<b>M66, F63, M40</b>	フキ, ワラビ, サンショウ, ミツバ, ヨモギ/マツタケ, ズボタケ, シメジ, イクチ, アミタケ, コウタケ
A10	M70, F66	フキ, ワラビ, サンショウ, ミツバ/なし
B1	<b>F79, M56, F50, F27, M22, F21</b>	フキ, ミツバ/なし
B2	<b>M72, F67</b>	サンショウ, ミツバ/なし
B3	M75, F72, F46, M39, 子13, 子11	フキ, ワラビ, ミツバ/なし
B4	<b>M75, F70, M45, F43, 子19, 子19, 子13</b>	フキ, ミツバ/なし
B5	M67, F67, M40	フキ, ワラビ, ゼンマイ, フキノトウ, タラノメ, セリ/マツタケ
B6	M63, F58	フキ, ワラビ, タラノメ, ミツバ/マツタケ
B7	<b>M60, F59, M30</b>	フキ, ワラビ, タラノメ, セリ, ミツバ, ヨモギ/マツタケ
B8	M75, F71, M49, F46, F13	フキ, ウド, ユキノシタ, タラノメ, ノビル, セリ, ミツバ, ツクシ, コンフリー/マツタケ
B9	<b>M70</b>	フキ, ワラビ, ミツバ/マツタケ
B10	<b>M81, F75, M51, F51, 子23</b>	フキ, サンショウ/なし

資料: 2001年聞き取り調査より作成

注: データはすべて2001年調査時のもの。山菜採りに従事する者は**太字**で示した。

Mは男性, Fは女性を示す。M, Fまたは「子」の右の数字は年齢を表す。

山菜の標準和名、学名については付表を参考。



表V-2 篠山における山菜採取とその処理の記録

A8家

採取日	種類	収量	用途
4月20日	フキ	1kg	佃煮にして自家用

B8家

採取日	種類	収量	用途
3月10日頃	フキノトウ	200g	フキ味噌にして冷凍。神戸の親戚におすそわけ
3月25日頃	フキノトウ	2kg	佃煮にして市内のおばさんにおすそわけ
4月26日	サンショウ	100g	当座自家用
5月8日	フキ	1.2kg	佃煮して近隣におすそわけ
5月22日	フキ	1kg	佃煮にして自家用、一部冷凍
5月23日	実サンショウ	2,3kg	知人におすそわけ、冷凍

B9家

採取日	種類	収量	用途
4月20日	ワラビ	500g	当座自家用
5月21日	フキ	1kg	佃煮にして当座自家用

資料) 2004年山菜採取記録票より。

ワラビはかつてどこの家でも採られていたが、20年ほど前に「ワラビを食べると癌になる」という噂が流れてから、採らなくなった家庭が多い。全草を重曹の入った熱湯につけてアク抜きしてから、煮物にするが、比較的濃い味付けがされ、多く食べることはない。

サンショウは花、実、若葉が食用とされる。調理法はいずれも佃煮である。

マツタケは量が少ないのでご飯に炊き込まれることが多い。

篠山の場合、採取量自体が少ない上に、採取の回数も少ないため、消費量はおのずと少ないものとなる(表V-2)。一般の野菜とは異なり、いずれも副菜的、もしくは香り付け的な調理法で、1食あたりの消費量は多くない。おかずとしてではなく、風味を楽しむことに主眼が起これいると思われる。後の調理を念頭に置いて保存されることはなく、採れたときに全て料理してしまう。

しかし、大正～昭和初期の食生活を記述した『日本の食生活全集』によると、若干状況が異なる。山菜は乾燥、佃煮、漬物にして年中利用された。また、マツタケ以外のシメジ、ズボタケ、ネズミノアシなどの「雑茸(ぞうたけ)」も乾燥保存し、冬の間の食材として利用されていた。

#### ・贈与および饗食

採取された山菜は、主に佃煮などに調理された状態で、離れて暮らす親族や、都市部に住む友人におすそ分けされる。表V-2にも見られるように、近隣でのやり取りは少ないようである。2001年の調査では、採取した山菜をおすそ分けする家庭は11戸であった。逆に、おすそ分けによって山菜・きのこを得た家庭は8戸とやや少なかった。

後述する沢内のように、祭りや冠婚葬祭、集落の集まりなどに山菜・きのこを用いた料理を持って行くことはない。

### 3) 山菜・きのこを採取・利用する過程における楽しみ

2001 年の聞き取り調査において実際に山菜・きのこ採りをする人 17 人について山菜・きのこ採りの楽しみについて聞いたところ、食べる楽しみは 12 人、採る楽しみは 6 人、人にあげる楽しみが 2 人、山を歩く楽しみが 1 人であった。

#### ・食べる楽しみ

山菜・きのこを食べることを好む人は多い。その楽しみ方は、「春になると野の香りが欲しくなる」、「農作業など力仕事をするとき味の強いものが欲しくなる」などと語られるように、香りによって季節感を感じ、食卓に変化を添えるというような意味があるだろう。『日本の食生活全集』からも、かつて同様の楽しみがあったことが窺える。

#### ・採る楽しみ

採る楽しみは特にきのこ採りの場合に強く、山菜採りの場合それほど採る楽しみは得られないようだ。VI 章で詳しく見るように、これは採取地が家の周りばかりで、見つける喜びが得られないためと思われる。かつては、山菜採りは弁当を持参して共同の採草地などへ行くもので、行楽の意味合いもあったという。現在は採草地がなくなっており、行楽的な山菜採りができなくなっているというのが実情であろう。

#### ・人にあげる楽しみ

おすそ分け自体が多いにもかかわらず、あげる楽しみが少ないのは、この地域において山菜の食材としての価値が特に高くないことと、基本的に家の周りで誰もが容易に採れるものなので、特に地域内において互酬物品の中であまり重要な位置を占めていないことが考えられる。

#### ・山を歩く楽しみ

山は近くにあるにもかかわらず、「マツタケは採れてもしんどいことのほうが大きい」という。これは、傾斜が全般的にきついことと、当地の人々が林内景観を高く評価していないためであると思われる。

## 3. 沢内における山菜・きのこの利用

### 1) 種類

2001 年の聞き取り調査によって採取される山菜・きのこの種類を明らかにした結果を表 V - 3 に、2004 年に得られた山菜採取と処理の記録を表 V - 4 に示す。

山菜は、20 戸中 18 戸で採取が行われており、平均採取種数は 8.2 種である。採取の対象と

表V-2. 沢内における調査世帯の概況と採取実績

世帯番号	家族構成	採取した山菜/きのこ
X1	<b>M68</b> 、 <b>F54</b> 、F27	フキ、ワラビ、ゼンマイ、ウド、アザミ、シドケ、ミズ/サモダシ、バクロウ、カヌカ
X2	<b>M64</b> 、 <b>F62</b> 、M41、M40、子10、子7、子4	ワラビ、ウド、コゴミ、シドケ、ウルイ、ボンナ、ミズ、タケノコ、アザミ、ヒロッコ/マイタケ、トビタケ、バクロウ、カヌカ、スギカヌカ、マスダケ、ヌケオチ
X3	<b>M69</b> 、M43、F35、子4	バッケ/なし
X4	M82、F71、M54、 <b>F50</b> 、M18	フキ、ワラビ、ゼンマイ、ウド、ミズ、ボンナ、アザミ、タラボ、ヒロッコ、ギョウジャニンニク/なし
X5	F75、 <b>M49</b> 、 <b>F45</b>	フキ、ワラビ、ゼンマイ、ウド、シドケ、ミズ、ボンナ、タラボ/トビタケ、カヌカ
X6	M77、 <b>F76</b> 、M55、 <b>F49</b> 、M26、F24	フキ、ワラビ、ゼンマイ、シドケ、ウルイ、ミズ、アザミ/サモダシ
X7	<b>F55</b> 、M49	フキ、ワラビ、コゴミ、ミズ、アザミ、タラボ/なし
X8	<b>M71</b> 、 <b>F68</b> 、M44、F34、子10、子8	バッケ、ワラビ、ゼンマイ、ボンナ、アザミ、タラボ、ヒデコ/サモダシ
X9	M76、M52	なし/なし
X10	<b>F60</b> 、M57、M33	フキ、ワラビ、ヒロッコ/サモダシ、ラクヨウモダシ、アミッコ
Y1	M80、F77、 <b>M54</b> 、F49、M42、M24	フキ、ワラビ、ウド、コゴミ、シドケ、ウルイ、ミズ/サモダシ、ナメコ、マイタケ、トビタケ、ムキタケ、バクロウ、カヌカ、ワケ、センボンシメジ、スギカヌカ、ドヒョウモダシ、マスダケ
Y2	M69、 <b>F67</b> 、M46、F42、子16	フキ、ワラビ、ウド、シドケ、アザミ、ボンナ、ウルイ、ミズ、アイコ、ギョウジャニンニク、ヒデコ、タケノコ、ワサビ、タラボ、サク、コサバラ/サモダシ、ナメコ、マイタケ、トビタケ、ムキタケ、バクロウ、カヌカ、ワケ、センボンシメジ、シメジ、ラクヨウモダシ、スギカヌカ、ドヒョウモダシ、ギンタケ、アミッコ、ヌキウチ
Y3	M75、 <b>F73</b> 、 <b>M5?</b> 、F5?、M25、F28	フキ、ワラビ、ウド、アザミ、シドケ、ミズ、アイコ、ウルイ、タラボ/サモダシ、カヌカ、スギカヌカ、ドヒョウモダシ
Y4	<b>M70</b> 、 <b>F62</b> 、M39、F30、子7、子4	フキ、ワラビ、ウド、シドケ、アザミ、ボンナ、ウルイ、ミズ、タケノコ、タラボ、サク/サモダシ、トビタケ、カヌカ、ラクヨウモダシ、スギカヌカ、ドヒョウモダシ、アミッコ
Y5	<b>M72</b> 、F66、M42、F40、子15	フキ、ワラビ、ゼンマイ、アザミ、ボンナ、コゴミ、ミズ、アイコ、ワサビ、サク/カヌカ、スギカヌカ、マスダケ、ユキノシタ
Y6	<b>M72</b> 、F68、M45、F41、子9	フキ、ワラビ、ゼンマイ、コゴミ、シドケ、アザミ、ボンナ、ミズ、ヒロッコ/サモダシ、ムキタケ、センボンシメジ、ラクヨウモダシ、スギカヌカ、ドヒョウモダシ、ギンタケ
Y7	F98、M80、 <b>M53</b> 、F51、子12	フキ、ワラビ、シドケ、ミズ/カヌカ、スギカヌカ、ドヒョウモダシ、ギンタケ
Y8	<b>M65</b> 、F60、M34、F34、子7、子3	フキ、ワラビ、ゼンマイ、ウド、コゴミ、シドケ、ウルイ、アザミ、タケノコ、アイコ、ミズ、ボンナ、ワサビ、タラボ、サク/サモダシ、ムキタケ、カヌカ、スギカヌカ
Y9	F65、 <b>M44</b> 、F38、子11、子5	フキ、ワラビ、コゴミ/サモダシ
Y10	M75、F73、M54、F51、子28	なし/なし

資料:2001年聞き取り調査より作成

注:データはすべて2001年調査時のもの。山菜採りに従事する者は**太字**で示した。

Mは男性, Fは女性を示す。M, Fまたは「子」の右の数字は年齢を表す。

山菜の標準和名、学名については付表を参考。

なる山菜は20種類に上り、採取する家庭の多い順に述べると、ワラビ、フキ（アキタブキ）、ミズ（ウワバミソウ）、アザミ（サワアザミ）、ボンナ（ヨブスマソウ）、ゼンマイ、シドケ（モミジガサ）、ウド、コゴミ（クサソテツ）、…の順となる。沢内では多種多様の山菜が利用されるが、各家庭で採取可能な範囲で、それぞれの好みにかなうものだけが採取される。ウドやウルイ（オオバギボウシ）などは植栽されていることも多いが、表V-3には自生のものが採取されている場合のみを取り上げた。

好みや資源量の問題から、採取されることの少ない山菜としては、タケノコ（チシマザサ）、アイコ（ミヤマイラクサ）、ワサビがある。

かつてはよく採取していたが、近年採取されなくなってきたものとして、ヒデコ（シオデ）、ヒロッコ（ノビル）がある。ヒデコが採取されなくなった理由については不明であるが、ヒロッコは土地改良をしたのちに採れなくなったのだという。

近年採取されるようになったものとして、タラボ（タラノメ）、サク（エゾニュウ）、ギョウジャニンニク、コサバラ（コシアブラ）がある。これらは町の人や秋田県側の村人がやって来て採るのを見て、もしくは教わって採取するようになったものである。

表V-4 沢内における山菜採取とその後の処理の記録

X2家

採取日	種類	収量	用途
5月7日	ゼンマイ	10kg	乾燥保存
	モミジガサ	500g	当座自家用、近所におすそ分け
	ボンナ	100g	当座自家用
	タラノメ	10個	当座自家用
5月11日	ゼンマイ	5kg	乾燥保存
	モミジガサ	500g	近所におすそ分け
5月12日	ゼンマイ	10kg	乾燥保存
5月13日	ゼンマイ	60kg	乾燥保存、親族へおすそ分け
	モミジガサ	1kg	親族へおすそ分け
	オオバギボウシ	10本	当座自家用
5月14日	ゼンマイ	10kg	乾燥保存
	モミジガサ	3kg	親族へおすそ分け
5月15日	ゼンマイ	6kg	乾燥保存
	モミジガサ	600g	おすそ分け
	ウド	5本	おすそ分け
	ゼンマイ	6kg	乾燥保存

Y2家

採取日	種類	収量	用途
5月21日	コゴミ	4kg	当座自家用
	モミジガサ		
	タラノメ		
5月22日	ワラビ	7kg	塩漬け保存
5月24日	ワラビ	5kg	当座自家用
6月10日	ウワバミソウ	6kg	当座自家用、近所におすそ分け
6月15日	ウワバミソウ	10kg	当座自家用、近所におすそ分け

資料)2004年山菜採取記録票より。

きのこは、20 戸中 15 戸で採取が行なわれており、平均採取種数は 5.1 種である。採取の対象となるきのこは 15 種類にのぼり、採取する家庭の多い順に述べると、サモダシ（ナラタケ類）、カヌカ（ブナハリタケ）、スギカヌカ（スギヒラタケ）、ドヒョウモダシ（サクラシメジ）、トビタケ（トンビマイタケ）、マイタケ、ムキタケ、バクロウ（コウタケ）、…の順となる。ナメコ、マイタケは栽培されていることが多いが、ここでは自生のものだけを取り上げた。ナメコは全ての家庭で利用されるが、その大部分が栽培されたものである。

スギカヌカは採取する家庭が多いが、これを目的とした採取は行なわれない。スギカヌカはスギの枯木に発生するもので、他のきのこを採りに行った際のついでに採られるものである。

好みや資源量の問題から、採取されることの少ない山菜としては、マスダケ（マスタケ）、ワカイ（ヒラタケ）、ヌキウチ（エゾハリタケ）、ユキノシタキノコ（エノキタケ）、ラクヨウモダシ（ハナイグチ）、アミコ（アミタケ）がある。

かつてはよく採取されていたが、近年採取されなくなってきたものとして、シメジ（ホンシメジ）、ギンタケ（シモフリシメジ）、センボンシメジ（シャカシメジ）がある。その理由は、「山にスギをつけて（植えること：筆者注）しまった」、もしくは「サトヤマがきれいでなくなった」からであると語られている。

近年新たに採取されるようになったきのこは特に確認できなかった。

## 2) 利用方法

### ・販売の有無

2001 年の聞き取り調査では、採取した山菜・きのこを販売する家庭は 20 戸中わずか 2 戸であった。X 集落、Y 集落で各 1 戸（X2 家、Y1 家）が相対取引、産地直売所などで山菜・きのこを販売していた<sup>(4)</sup>。収入額を教えてくださいとはできなかったが、専門的に採取に従事するならば、比較的容易に量も確保できるので、少なからぬ収入を得ることも可能であると思われるが、全体的に見るとこのような家庭はわずかである。この地でもかつては乾燥ゼンマイ生産が重要な現金収入源となっていたが<sup>(5)</sup>、現在ではごく一部の人が販売するのみで、多くは自家用と贈答用となっている。

『日本の食生活全集』の記述では、大正・昭和初期にゼンマイを中心に山菜・きのこが販売され、重要な収入源となっていたことがうかがえる。

### ・調理および保存

#### （山菜）

ワラビは最も多くの家庭で採られ、好まれる山菜である。穂先を取り除き、重曹を入れた熱湯につけてアク抜きをしてから食用とする。多くの家庭で塩漬け保存され、消費量も多い。多い家庭では 50kg ものワラビが保存される。採ってすぐに食べる場合はお浸し、保存したものを食べる場合は煮物が多いようである。お盆や正月に作る煮しめには必ずといっていいほど使われる。

フキも多くの家庭で採られる山菜である。葉柄の部分を茹でて皮をむいてから食用とする。これも塩漬け保存される山菜であり、多い家庭で 30kg ほどが保存される。料理の仕方としては、煮物が多いようである。ワラビ同様、お盆や正月に作る煮しめには必ずといっていいほど使われる。

ミズは容易に採れる山菜として多くの家庭で親しまれている。8 月から 9 月まで採取・利用できる。畑や家の庭に植栽されることも多いが、たいていの場合、山で採ったものを利用する。葉を取り除き、茹でて皮をむいたものを食用とする。味噌汁の具や煮物とされる。主に当座利用で、保存する家庭は少ない。

アザミは 1 年のもっとも早い時期に賞味される山菜のひとつである。若い個体を採取し、全草を食用とする。主に当座利用で、保存する家庭は少ない。

ボンナは香りが良いとして、好まれる山菜である。葉はしごきとって茎だけを利用する。料理法はお浸しが多いようである。主に当座用で、保存する家庭は少ない。

ゼンマイは採取と加工に最も手間がかかるが、好まれている山菜のひとつである。すべて乾燥加工、保存される。先端の綿毛を取り除いたのち茹でて、筵に広げ、1 日 5 回ほど水分を揉み出しながら天日乾燥する。食べる都度、水で戻して煮物に利用される。お盆や正月に作る煮しめに使われることも多い。

シドケは香りが良いとされ、当地で最も好まれる山菜である。採取はなかなか容易ではなく、これが多く採れると自慢できるそうである。全草を茹でてお浸しにして賞味される。保存には向かないとされ、すべて当座利用されるといってよい。

ウドは主に茎を食用とする。多くの家庭で塩漬け保存されるが、保存する場合は 1m 近くに成長したものを利用する。多い家庭では 30kg 保存される。当座の場合は茹でて酢味噌和えや煮物、保存したものを利用する場合は煮物が多いようである。お盆や正月に作る煮しめに使われることも多い。

コゴモももっとも早い時期に賞味される山菜のひとつである。10 ～ 15cm に伸びたものを利用する。茹でてあぶら（エゴマ）和えなどとするほかは、冷凍保存される。

#### （きのこ）

サモダシは最も一般的に食べられるきのこで、よく好まれている。しばしば大量に保存され、多い時には 50kg にもなるという。良いだしが出ると言われ、汁物に入れられることが多い。大根おろしと和えて食べることもある。

カヌカは香りと歯ごたえが強く、好みの分かれるきのこである。大量に採れるので保存される。煮物や炒め物に利用される。

スギカヌカは、特に好まれるものではないが、ほかのきのこを採りに行った道すがら、見つけると採ってくる。多く採れたときには保存する。汁物の具材として使う。

ドヒョウモダシはよく好まれるきのこである。それほど大量に取れることはなくなったが保存される。



味噌和えや煮物にして賞味される。お盆や正月に作る煮しめの具材となることも多い。

トビタケは夏に出るきのこで、お盆に食べるご馳走とされてきた。保存はされない。煮物が中心であるが、生のまま刺身で食べられることもある。このきのこが最も好きだと言う人もいる。

マイタケは最も好まれるきのこの一つであるが、天然ものの採取は困難である。多くの家庭で食べられているが、自分で栽培したものや買った物を食べるが多い。保存をし、正月料理に使われることもある。

ムキタケはおおむね好まれているきのこである。大量に採れるので、保存される。汁物に入れられたり、大根おろしと和えて食される。

バクロウは最も好まれるきのこの一つである。採取が困難で貴重なきのこである。生える場所は個人の秘密と言われている。いったん乾燥され、食べる時には水で戻してから使われる。ご飯に炊き込まれる。

沢内の場合、1回あたりの採取量が多い上に、採取の回数も多く、消費量は極めて多いものとなる（表V-4）。山菜・きのこが盛んに採れる季節には、毎日3食ともおかずや味噌汁の具として食卓にのぼる。調理法は一般の野菜のようにメインの副菜として大量に用いられる。しかし、一般の野菜と異なる点は、保存も大量にされ、日常の食事のほか、お盆や正月の「ハレ食」の食材として重用されるなど、高級な食材としての位置も占めていることである。

こうした利用方法自体には、『日本の食生活全集』との記述と比較しても大きな違いは見られない。しかし、保存に関する切実さには違いが見受けられる。すなわち、「冬の長い、春のおそい、しかも交通の不便な」（『日本の食生活全集 岩手』編集委員会 1984：304）地域であるため、1年中の利用の仕方を頭に思い描いて、採ってきた山菜・きのこは販売用、乾燥保存、塩蔵保存、正月などのご馳走用などに仕分けしていたのである。

#### ・贈与と饗食

沢内では、離れて暮らす親族や友人だけでなく、近隣の家庭にもおすそ分けがされる。通常、おすそ分けは料理のされない生の状態のものが贈られる。ワラビの場合はアク抜きをした状態で贈られることもある。ゼンマイの場合は乾燥させた状態で贈られる。2001年の調査では、採取してきた山菜・きのこをおすそ分けした家庭は13戸であった。一方、おすそ分けによって山菜・きのこを得た家庭は17戸とさらに多かった。2001～2005年の聞き取り調査の結果からも総合して、近隣住民間の互酬において、山菜・きのこが一定の贈与品としての位置を占めているものと思われる。

冠婚葬祭や集落の祭り、宴会などには、山菜・きのこを用いた料理を持参すると喜ばれ、話しの種となる。深い雪に閉ざされる冬は、仲のいい者の家に集まってお茶を飲み、会話を楽しむが、その際のお茶請けとしても山菜・きのこを用いた料理は喜ばれ、会話が弾むという。

### 3) 山菜・きのこを採取・利用する過程における楽しみ

2001年の聞き取り調査において実際に山菜・きのこ採りをする人15人について山菜・きのこ採りの楽しみについて聞いたところ、食べる楽しみは15人、採る楽しみは11人、人にあげる楽しみが9人、山を歩く楽しみが9人であった。

#### ・食べる楽しみ

1762（宝暦12）年から、1770（明和7）年まで9年間、流罪の身となり沢内で生活を送った高橋子績は「皆自然生なる者は宜しく畠物は不美なり（沢内村郷土史研究会読み下し）」と述べているが（高橋1975）、同様に村人は「山のものは畑のものよりうまい」と言い、彼らの山菜・きのこの味に対する評価は高い。沢内の人々は、野菜よりも山菜・きのこが、栽培品より天然ものの山菜・きのこが、「ご馳走だ」という。「ハレ食」もしくは行事食に用いられるのも、食材として高い価値が与えられているからであろう。

#### ・採る楽しみ

これは山菜・きのこを見つけ、収穫できることから来る楽しみと単純に考えてしまうが、2002～2005年の参与観察調査と聞き取り調査によって、以下に説明するような、自然との駆け引き、他人との駆け引き、個体サイズ・群生が「立派」なものへのこだわり、周囲への自慢できることへの期待、といった様々な要素が絡み合って形成されているものであることが明らかになった。

自然との駆け引きとは、山菜は場所による雪解け時期の違いや天候の推移を十分に勘案しなければいけなく、きのこも天候の推移と新しく生えてきそうな場所を勘案しなければいけないことにある<sup>(6)</sup>。

他人との駆け引きとは、山菜・きのこの採取が早いもの勝ちになるから、他人を牽制したり、内密に行動しなければいけないことにある<sup>(7)</sup>。

沢内の人々は茎の太い山菜、大きなマイタケなどのきのこ、そしてそれらの群生具合を「立派」と表現し、「立派」な山菜・きのこを採ることにこだわりを持っている。個体サイズの小さなものは無視されることが多く、「立派」な山菜・きのこの発生地を見つけても、群生が「立派」でないと、喜ばない。

周囲への自慢への期待は、より貴重な、より「立派」な山菜・きのこを採ることは、高い採取技能の現れであることを示している。上述したように、皆に好まれ採取が困難なシドケやマイタケなどが採れると、採取中に「今日は隣のオヤジと飲もう」などと、帰宅後の楽しい会話が期待される。また、集落の寄り合いや祭りなどで、山菜・きのこ採りの話題について行き一定の尊敬を得ようと思ったら、豊富な経験と知識を有しておくことが必要である。

#### ・人にあげる楽しみ

これは食材としての山菜・きのこの価値が高いことによるものと思われる。「人にあげて喜ばれ

るのがなによりも楽しい」と言って、惜しげもなく苦勞して採った山菜の大部分を他人に贈与したり、料理したものを村人の集まる場に持って行く。質のいい山菜・きのこを手に入れる採取技能の巧妙さ、料理の味への評価が沢内の人々の誇りにもなっている。

#### ・山を歩く楽しみ

「ブナの林の中を歩くのは気持ちいい」から、また「山を歩くだけで何も取れなくてもいい」と言い、彼らにとって山を歩くこと自体も楽しみとなる。

### 4. 地域の文化・社会における山菜・きのこ資源の位置づけ

こうしてみると、山菜・きのこの地域の文化・社会における重要性は、相対的に沢内で高く、篠山で低いことが分かる。しかし、程度の差こそあれ、食材の位置づけとしては一般の野菜とは異なる独特なものであり、贈与物品の対象となることが共通の特徴として見出される。すなわち、野菜にはない独特の風味によって季節感を得ることができ、食卓に変化を与えることができる。他人に贈与または饗食の場に提供することでコミュニケーションが深められ、人間関係を円滑にする媒介としての意味がある。

さらに沢内では、採取、利用の過程で様々な楽しみが得られていた。先行研究で示された言葉を用いれば、山菜・きのこの採取、利用は、「経済的にあまり大きな意味をもたない」が、「遊びの要素が強く」、「自然との密接な関わり」の中で培われた技能によって実践される「マイナー・サブシステム」（松井 1998）としての側面を持っている。そしてこの一連の利用体系は、「深い遊び」として、この生業の伝承性を支えるとともに、「活動それ自体の経済性や生産性以外に意味を持つ」（菅 1998）であると考えられる。

#### 注

- (1) 旧沢内村ホームページ(<http://www.vill.sawauchi.iwate.jp/>、2005年6月27日現在)によると、平成14年次の旧沢内村全体の農業生産額は、米84（千万円）、花卉76（千万円）、畜産計27（千万円）…、となっている。
- (2) B8家は例外的な家庭とした。表中の46歳女性（F46）によって採取される山菜は明らかに他の家庭と異なる。彼女は夫の転勤に伴い、北海道、青森などで生活した経験を持ち、そこで様々な山菜を採取し食べる楽しみを知ったという。彼女の義母（F71）によっても山菜採りは行われるが、F71の採る種類は他の家庭と同様のものである。
- (3) A9家は森林インストラクターの60歳男性によってきのこ採りが行なわれており、採取するきのこの種類がほかの家庭と大きく異なるため例外的な家庭とした。
- (4) 昭和45年、長瀬野集落の移転計画が持ち上がり、集落の全戸に対し家計状況と移転に際

しての希望を聞くアンケートが行なわれたが、全 52 戸のうち山菜・きのこを家計の足しとする家庭は 5 戸すなわち 1 割程度であり、2002 年調査とほぼ同様の割合である。家計に占める割合は、2 割に達する家庭が 1 戸、1 割が 2 戸、0.5 割が 2 戸と比較的少ないものである（『長瀬野、両沢地区 個別調査カード綴』沢内村所蔵より）。

- (5) 池谷（2003）によると、同村の丸志田集落は、ゼンマイによって大部分の収入を獲得している「ゼンマイ集落」であったという。
- (6) さらに収穫を確実、有利にするために、採取シーズン外に暇を見つけて山の偵察も行なわれたり、天候の推移と採取の記録をつけておく人もいる。ゼンマイの場合は、他人が軒先で乾燥作業をしているのを見て採取適期を勘案することもある。
- (7) 例えば、2005 年春は雪解けが異常に遅く、さすがに X2 氏も採取的期を若干見誤ってしまった。X2 氏はしきりに「もったいない」と悔しがり、筆者に X2 氏の歩いたところをたどって歩くように言った。そこは沢沿いの軟弱な土で足跡がよく付く。しっかり足跡をつけておくと、ほかの採取者が「もうここは採られた」と思って入ってこないという。また、村人の同士の会話の中でも牽制目的で「昨日は〇〇の沢に行ってきた」といった言葉が交わされたり、農作業中の隣人がトラクターを水田に置いたまま姿を消すと「あいつは山菜採りに行った」と勘ぐる場面が観察された。

## VI章 山菜の採取地としてのエコトーン —兵庫県旧篠山町と岩手県旧沢内村の事例—

### 1. 序論

#### 1) はじめに

本章ではこの山菜採りの環境利用システムを考えてみたい。農山村における自然環境は撓乱・遷移の影響によって、自然林、二次林、草地、水辺がモザイク状に分布し、様々な環境が存在することが指摘されている（鷲谷 1999・2001、広木 2002）。それでは、このように多様な環境を持つ農山村において、山菜はいったいどんなところで採られているのだろうか。これを本研究をおこなうにあたっての問題の端緒として、より具体的な課題の設定のために議論を進めていこう。

一般に山菜と称される植物はワラビ、フキ、ゼンマイなど、草本植物が圧倒的に多い。わずかなであるが、タラノキ、サンショウなど木本植物の若芽等が山菜として利用される。これらのように山菜となる木本植物は陽樹に分類されるものである。特にタラノキはパイオニア的性格が強いとされている。草本植物や陽樹は、林冠が開け陽光が多くさし込むような場所（ギャップ）を好んで生育場所とする。すなわち山菜の採取はこういった場所において行われる可能性が高いであろう。このような植生の遷移過程にある場所は、生態学的にはエコトーン（生態学的移行帯）の一形態とみなせる。そこで、本章では山菜採りによる土地利用を解釈する上で、エコトーンに着目する。以下にエコトーンについて定義と過去の研究を簡単にレビューしたうえで、本章の意義と課題を述べる。

#### 2) エコトーンの定義と先行研究

Ecotone という言葉じたいは 1930 年代には使われていたとされる<sup>(1)</sup>が、初めて学問的立場からエコトーンの定義を行ったのは景観生態学の diCastri ら（1988）であり、これを引用する文献は多い（diCastri F., Hansen, A. J. 1992、Calow, P. ed. 1998 など）。以下に diCastri らの原文を転載する。

“zone of transition between adjacent ecological systems, having a set of characteristics uniquely defined by space and time scales, and by the strength of the interactions between adjacent ecological systems.”（diCastri ら . 1988）

すなわち、エコトーンとは隣接する生態系間の移行地帯で、空間的・時間的スケールおよ



び互いに隣接する生態系同士の相互作用の強弱によって独自の特徴をもつ空間である。エコトーンは人為的攪乱によって生じる (diCatri F, Hansen, A J 1992、Lepart, J and Debussche M1992、Heliölä J ら .2001、Molles, M C 2002、Godefroid ら . 2003 など) ことも多く、のちに積極的に人為的攪乱の要素を盛り込んだエコトーンの定義も、次のような説明が加わる。「通常、自然界では陸域と水域の会合場などが好例であるが、人為的な介入や攪乱によって森林を開墾してできる農耕地の周辺にも見られる」(Petren, M. 2001(秋道訳 2001))。さらに、秋道(2001)はエコトーンを、自然状態で生じる一次的エコトーン (primary ecotone) と人為的攪乱によって生じる二次的エコトーン (secondary ecotone) に区分した。農山村周辺の自然環境に即しているならば、前者は河川および沢沿いの林冠開放地などにあたり、後者は農耕地周辺、森林伐採跡地などがあたる。

以上がエコトーンの定義についてであるが、エコトーンをめぐってどのような研究がなされてきたのであろうか。当初、エコトーンは気候変動が自然環境に与える影響や水辺の植生が水質に与える影響を見る立場から着目されてきた (Risser2002)。このようにエコトーンの原義からすると、人が直接的に知覚できないような巨視的な移行帯から、直接的に知覚できる規模の移行帯まで、この言葉の指す空間スケールには大きな隔たりがあり、機能的にも大きな違いがあると思われる。

こうした中、近年特に着目されているのが、生物多様性を保全する立場 (保全生態学や景観生態学) からのアプローチである。ここで、対象となっているエコトーンとは、人が直接知覚できるような小規模な移行帯としてのエコトーンであり、本研究のように自然資源を通した自然と人間の関係を理解しようとする立場から想定するエコトーンの規模と一致するものである。

この研究分野において、エコトーンは、境界の両側に生息する生物が混在することと、優先種が欠落することで生育可能になる生物が存在することで生物多様性が高くなる場所とされている (Calow, P. 1998、巖佐ほか 2003)。そのため、エコトーンは多様な生物の生息場所として重要であり、生物多様性の保全や資源管理について議論する上で重要な概念となっているのである (Holland M ら ..1991、Hansen, A J ら .1992、秋道 2001 など)。エコトーンの語は使われないものの、わが国の保全生態学や景観生態学が里山に着目する (鷲谷 1999、武内ほか編 2001、広木 2002 など) のも同様の動きであろう。

多くの生物種がエコトーンに依存して生きていること、エコトーンにおいて生物多様性が高いことは多くの研究によって実証されている。例えば、植物については Godefroid ら . (2003)、甲虫については Ayzama (2003)、小型哺乳類については Williams ら . (1998) が挙げられる。日本の里山は、人間活動によって植生が遷移途中にあるエコトーンとみなすことができ、ここで保全すべき種として植物ではカタクリ、昆虫ではオオムラサキ、魚類ではメダカなどが例に挙げられる。ここで言及される生物は、人間の生業活動や文化との関係についての具体的な議論が無いまにその保全の必要性が主張されてきた。

エコトーンにおいて生物多様性が高いということは、当然ながら、人がそこから得る恵みが多いことを示唆する。朴・野中 (2003) は、一次的エコトーン・二次的エコトーンの区分にしたが



って、ベトナム北部で行われる複合的生業を整理し、エコトーンが生業活動を展開する場として重要であることを示した。しかしながら、このようなエコトーンと人間活動の関わりを論じた研究はほかにない。エコトーンにおいてどのような生物が存在し、その生物の存在の上に人間の生業活動がいかに展開されているか、その実例を示すことは意義深いことであると考ええる。

### 3) 本章の課題および方法

本章では山菜採りを事例に取り上げ、この活動がどのような場所で展開されるのか、小規模なエコトーンに着目して山菜採り活動の環境利用システムについての考察を試みる。すなわち、山菜の採取地はエコトーンであるのか。エコトーンである場合は、一次のエコトーンであるのか二次のエコトーンであるのか。そしてそれぞれのエコトーンはどのようにして成立しているのかを明らかにすることを課題とする。

本章では、篠山と沢内というタイプの異なる二つの事例を取り上げることとする。両地域は豊富な森林を有する（森林率 75 ～ 80%）が、前者は気候的に照葉樹林地帯に位置し、圧倒的に二次植生が卓越する地域であり、後者は気候的に落葉広葉樹林地帯に位置し、比較的自然植生が多く存在する地域である。

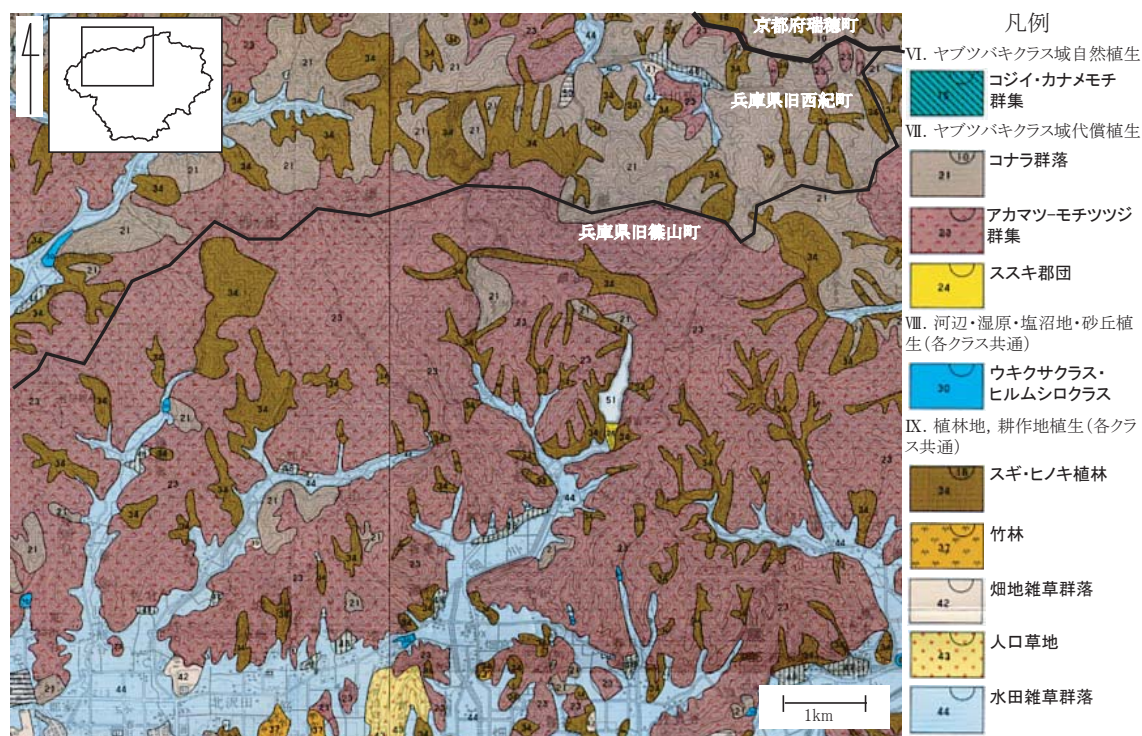
前章で述べたように、本章で取り扱う 2 地域において、2001 年 7 月から 8 月にかけて、筆者はそれぞれ 20 戸の家庭を対象に山菜採りおよび山菜利用の実態について聞き取り調査を行い、以後、2004 年 6 月まで数回訪問し、聞き取り調査と参与観察を行っている。2004 年春の山菜採りのシーズンには、篠山で 3 名、沢内で 2 名の方から採取記録を得ることができた。記録された採取行について採取地や採取方法を確かめるために、GPS を携帯し同行、もしくは後日実地にての再現をしてもらった。これが不可能な分については、聞き取り調査によって地形図上に場所を特定することで補った。また、2001 年から 2004 年まで、集落周辺および森林内の踏査を適宜行った。また 2004 年には、必要に応じて 10m 四方のコドラートでの植生調査を行った。

## 2. 二次のエコトーンに依存した山菜・きのこ採り—篠山の事例—

### 1) 篠山の植生

当地域の植生の概要を見るべく、環境庁による植生図を図 VI-1 に示した。全域がヤブツバキクラス域植生に属するが、自然植生は無視できるほどに少ない。地域の大部分が代替植生のアカマツ—モチツツジ群落で、谷部を中心に人工林化が進んでいる。集落周辺の低地は水田雑草植生となっている（環境庁 1974）。

大部分を占めるアカマツ—モチツツジ群落であるが、聞き取り調査によると、昭和 30 年代までは薪炭林および農用林として使われていた森林である。薪炭林としては、コナラやアベマキが多い斜面下部の林分が適しており、20 ～ 30 年サイクルで皆伐されていた。村人の自家用のみならず、業者への売却も行われていた。焚き付けとして使うアカマツの枯葉の採取も行われ、これ



図VI - 1. 篠山の植生図

出典) 環境庁発行の『第3回自然環境保全基礎調査 現存植生図』の「園部」と「篠山」を合成した上で一部抜粋。

は「コキバカキ」と呼ばれていた。農業用としては、シバカリが行われ、宅地に併設されていた灰小屋で焼かれ、農地に肥料として投入されていた。シバカリはおよそ4、5年のサイクルで行われていたようだ。現在は何の手入れもされないため、遷移が進みアカマツに代わってソヨゴ、アラカシなどの常緑樹が勢力を増してきており、モチツツジもほぼ姿を消してしまっているのが現状である（2001～2004年踏査）。

前章で確認したとおり、篠山で採取される山菜はフキ、ミツバ、ワラビ、タラノメ、サンショウであり、すべて多年生草本および陽樹である。こうした生態を持つ山菜のハビタットが山菜採取地となる。

## 2) 山菜採りの行われる場所

2004年春に得られたA8家、B8家（表V-1中のF71による採取のみ対象）、B10家の山菜採取記録から採取地の配置を見ると、採取地は自宅のごく近辺に位置している（図VI-2）。そこは森林ではなく、家の裏、田の畦、林縁、水路脇などの草地であった。大別して、山林から離れた草地（田の畦など）と、山林に近接した草地（山すそ）に類別できる。のちに詳述するように、篠山で山菜はすべてこのような宅地および農地に近接した草地で採取される。A8家の4月20日フキ採りの事例は上に挙げた2タイプの採取地を含んでおり、ここではこの事例を挙げる。

A8 家のフキ採り事例

4 月 20 日午前 8 時半、車で約 400m 離れた水路（図 VI－2 中の①）へ向かい、道路わきへ車を停める。南北に流れる水路の両側にそれぞれ 1～3m ほどにわたって草地在が広がるが、西側は山林となっている。ここのフキは群生しておらず、かつ、ほかの草にまぎれていて採るのはたいへんだが、長くて良いものが採れるという。ここのフキをとり終えると、車で 700m ほど離れた A8 家所有の田（減反のため転作中）へ向かう（図 VI－2 中の②）。この畦にフキの群生があるが、そこに行くまでに点在するフキを採集しながら向かう。群生地  
のフキは採りやすいが、貧弱な個体も多いので良いものを選んで丁寧に採る。こうして 2 地点で計約 1kg のフキを採り、車に乗って 9 時半ごろに帰宅した。

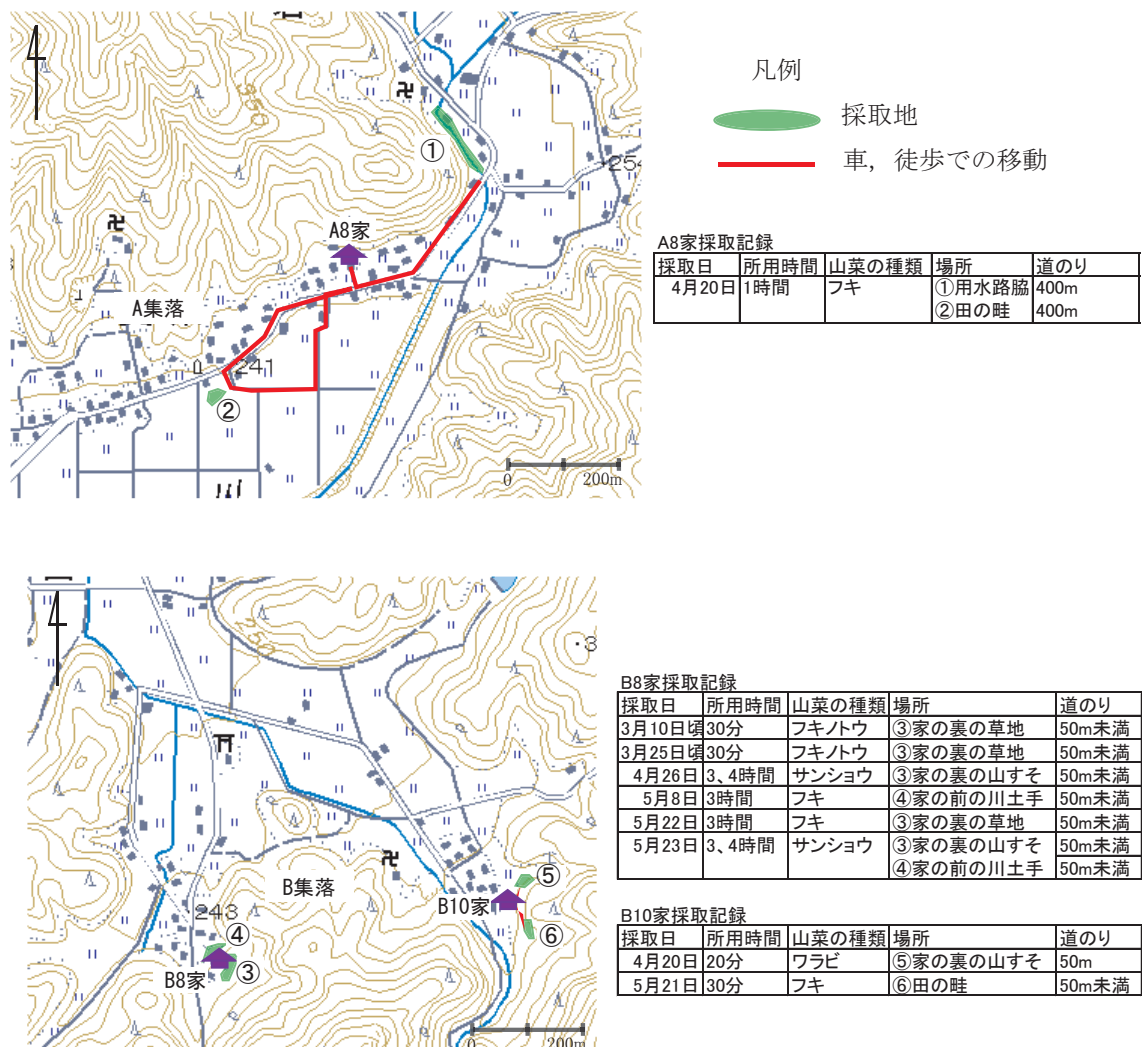


図 VI - 2. 篠山における山菜採取地

国土地理院・「地図閲覧サービス ウォッチズ」 (<http://watchizu.gsi.go.jp/>) を使用



記録には表V-1に見られるミツバやタラノメなどはないが、2001年および2004年の聞き取り結果によって補うと、以下のようになる。

・山林から離れた草地：田の畦など

田の畦はフキの群生地があり、フキの採取地として最も主要な場所であるが、貧弱な個体も多いので良いものだけ選んで採取が行われる。ワラビが生えることもあるが、痩せているのでここでは採れない。篠山においては一般的に利用される山菜ではないが、ツクシ、ヨモギなどは田の畦において常在度が高い。同じく一般的ではないが、セリも田の畦の下部の、水面に近いところにある。

表VI-1. 篠山の二次林における植生調査結果

DBH5cm以上高木			樹高1m以上中層木		
樹種	学名	DBH(cm)	樹種	学名	個体数
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	27	コバノミツバツツジ	<i>Rhododendron reticulatum</i>	24
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	26	ヒサカキ	<i>Eurya japonica</i>	13
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	26	ネジキ	<i>Lyonia ovalifolia</i>	12
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	20	ヤブツバキ	<i>Camellia japonica</i>	6
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	19	アセビ	<i>Pieris japonica</i>	5
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	19	ヤマツツジ	<i>Phododendron obtusum</i>	3
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	17	ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	3
アカマツ	<i>Pinus densiflora</i>	8	ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	2
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	8	リョウブ	<i>Clethra barvinervis</i>	2
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	7	サカキ	<i>Cleyera japonica</i>	1
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	7	ホオノキ	<i>Magnolia obovata</i>	1
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	7	草本層(稚樹を含む)		
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	6	コードラート名、種名 学名		個体数
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	6	A		
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	5	*ウスノキ	<i>Vaccinium hirtum</i> var.	5
ソヨゴ	<i>Ilex pedunculosa</i>	5	*ヒサカキ	<i>Eurya japonica</i>	2
ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	16	シンガシラ	<i>Blechnum nipponicum</i>	1
ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	9	*サカキ	<i>Cleyera japonica</i>	1
ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	8	B		
ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	7	*コバノミツバツツジ	<i>Rhododendron reticulatum</i>	5
ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	6	*ウスノキ	<i>Vaccinium hirtum</i> var.	3
サカキ	<i>Cleyera japonica</i>	7	*ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	2
ネジキ	<i>Lyonia ovalifolia</i>	6	*ミツバアケビ	<i>Akebia trifoliata</i>	2
リョウブ	<i>Clethra barvinervis</i>	5	サルトリイバラ	<i>Smilax china</i>	1
			C		
			*ウスノキ	<i>Vaccinium hirtum</i> var.	8
			*ヒサカキ	<i>Eurya japonica</i>	7
			*ヒノキ	<i>Chamaecyparis obtusa</i>	3
			*ヤマウルシ	<i>Rhus trichocarpa</i>	1
			*ミツバアケビ	<i>Akebia trifoliata</i>	1

調査地の基礎情報(2004年6月5日実施)

位置:北緯35° 06' 08.1" / 東経135° 15' 47.5" / 標高310m  
 斜面:西向き, 勾配40%

注) 草本層は10m四方コードラート内に1m四方のコードラートを3つ設け、個体数を数えた。通常草本層は被度であらわすが、山菜の場合は個体数が重要となると考え、個体数で表している。なお草本層の\*は木本植物であることを示す。

・山林に近接した草地：ヤマスソ、ワチ

山林と野の境は一般に「ヤマスソ」と呼ばれる。特に水田と山林の境界は「ワチ」と呼ばれ、幅 5m 前後にわたって草地が広がっている。こうした場所にはワラビの群生地があり、ワラビの採取地として最も主要な場所になっている。ミツバもよく生えているので、使う都度に採取される。山林にごく隣接した林縁部ではサンショウやタラノメが採取される。

このほかの、ごく一部の家庭で採取される山菜もすべて草地もしくは林縁部で採られていた。その背景に、「山の中に山菜はない」という、多くの人に共通した認識があった。また、このことが事実であることは林内の踏査によって容易に確かめられた。一例として集落近くのアカマツ二次林において行った、10m 四方コドラートでの植生調査の結果を表 VI-1 に示す。林内には草本層が極めて少ない。篠山は 76% と広範に森林が分布するが、そこは山菜の採取地となりえず、わずかに林縁部が利用されるのみである。すなわち、山菜は「山」で採られるものではなく、むしろ「野」で採られるものなのである。

以上をまとめると、篠山の山菜採取地は草地、林縁部にかぎられ、その中で目的物の有無、質の良し悪しによって採取地が選択されている。

### 3) 採取適地の成立要因

篠山における山菜採りは、宅地や農地の近隣の草地および林縁部で展開されていた。こうした場所は、人の手がはいることによって遷移の初期段階にとどまっている二次的エコトーンとみなすことができる。それでは、こうした場所にはどのような、そしてどの程度の人為的攪乱があるのだろうか。

聞き取り調査によると、山菜採取地のうち、もっとも人為介入の頻度が高いのは田の畦である。田の畦は年に 5 回程度の草刈りが行われ、時によって枯れ草が燃やされる。頻繁に草刈りをする理由として、虫の繁殖を抑え、草によるイネの被陰を防ぐことが挙げられる。枯れ草を燃やすのは、枯葉が腐植化することによって畦の土壌が軟弱化するのを防ぐためである。

宅地裏のヤマスソは、草刈りの頻度は年に 1 回である。この草刈りは、草が茂って歩きにくくなることと、樹木が茂ることを防ぐために行われる。ワチの草刈りは特にワチガリと呼ばれ、年に 1 回程度行われる。この草刈りも田の畦と同様の理由で行われる。ワチの林縁部は水田の陰になる樹木がある場合、カゲギリと呼ばれる除伐が行われる。隣接する水田と山林の所有者は異なることが多いため、カゲギリを実行するか否かは、集落の決定にゆだねられている。役員が毎年ワチを歩き、水田の陰になっている樹木がないかチェックし、除伐すべき木があった場合は、集落の総会で同意を得た上でカゲギリを実行する。こうして、1ヶ所につき数年に 1 回のカゲギリが行われている。

篠山で利用される草本性の山菜はすべて多年性草本であり、このような攪乱に適応しているものと思われる。また陽樹のサンショウやタラノキについても、これらが林縁や伐採跡地を好むこと

は一般に知られており、このような攪乱に適応しているものと思われる。

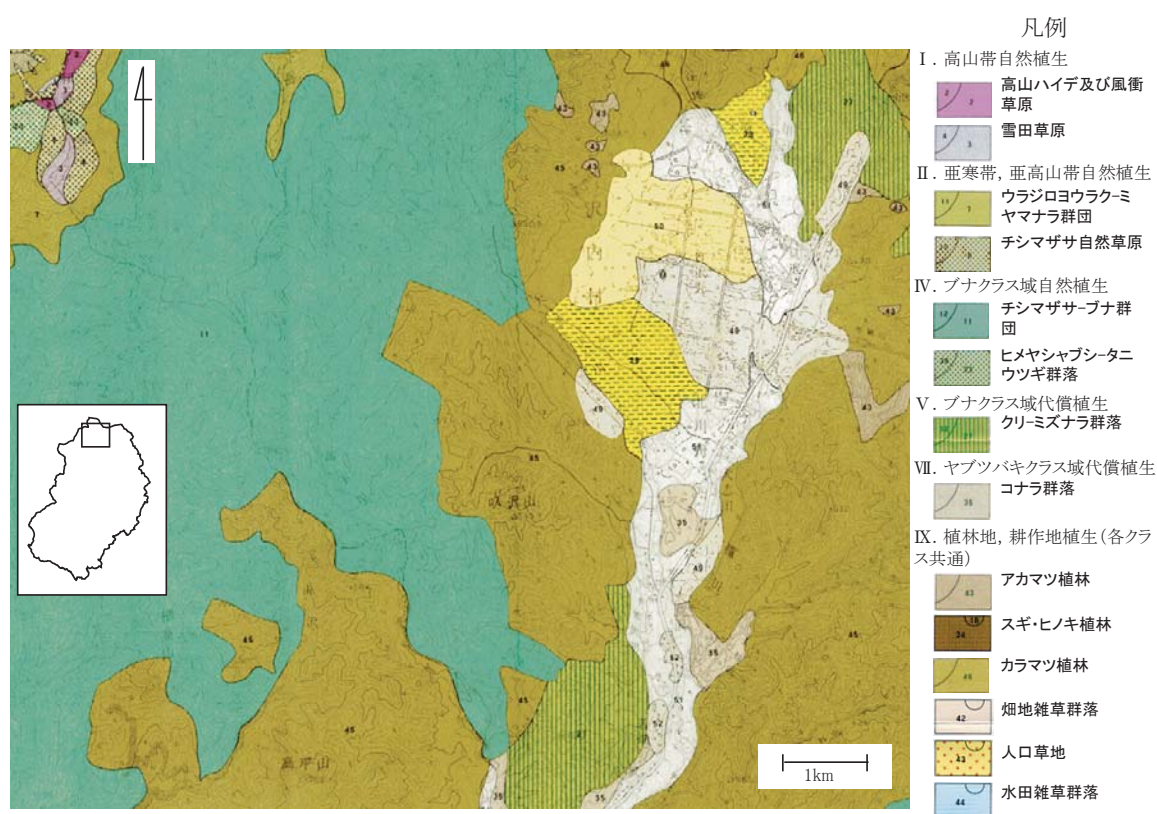
このように、篠山において山菜採りが行われる場所は、定期的で頻繁な人為介入によって、遷移の初期段階にとどめられている二次的エコトーンであり、このような場所こそ篠山の山菜採りをする人々にとって利用価値の高い場所なのである。

### 3. 一次的エコトーンと二次的エコトーンの使い分け―沢内の事例―

#### 1) 沢内の植生

当地域の植生の概要を見るため、環境庁による植生図を示した（図VI-3）。標高約1000m以上の亜高山地帯を除くと、全域がブナクラス域植生に属する。集落近辺の森林は代替植生のクリミズナラ群落やコナラ群落と人工林で占められる。その外側に自然植生であるブナ・チシマザサ群落が広く分布する。集落周辺の低地は水田雑草植生および畑地雑草植生となっている（環境庁1979）。

沢内ではおよそ3割の家庭で薪ストーブが利用されており（沢内村2004）、現在も薪炭林が存在する。薪は集落の共有林や、国有林の薪炭共用林野において採取されている。一部、近隣の町から購入している場合もある（2004年聞き取り調査）。



図VI-3. 沢内の植生図

出典) 環境庁発行の『第2回自然環境保全基礎調査 現存植生図』の「篤宿」を一部抜粋。



多くの農山村の例に漏れず、人工造林地の大部分は昭和 30 年代以降に行われたもので、聞き取りによると、植林が行われる前は茅山や草刈山、薪炭林だったという。

前章で見たとおり、沢内で採取される山菜は、ワラビ、フキ（アキタブキ）、ミズ（ウワバミソウ）、アザミ（サワアザミ）、ボンナ（ヨブスマソウ）、ゼンマイ、シドケ（モミジガサ）、ウド、コゴミ（クサソテツ）など、すべて多年生草本もしくは陽樹の若芽である。

## 2) 山菜採りの行われる場所

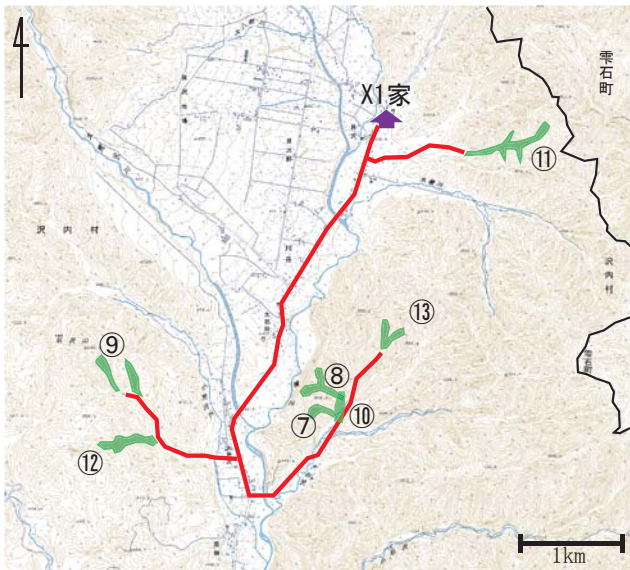
2004 年春に得られた X1 家、Y2 家の山菜採取記録から採取地の配置を見ると、採取地は自宅から離れた山林内に位置する（図 VI-4）。これらの採取地は、沢沿い、伐採跡地、旧草刈山・茅山（若齢人工林）に大別される。ここでは X1 氏の 5 月 12 日、Y2 氏の 5 月 12 日の山菜採り事例を挙げる。

### X1 氏の 5 月 12 日の山菜採り事例。

この日の目的はゼンマイとシドケである。車で家を出る。県道、林道を走り、目的地付近の林道脇に停車する。ここまで約 6km の道のりである。停車地付近は樹高 2 ～ 3m のスギ人工林（図 VI-4 中の⑩）となっている。その林内に点在するタラボがちょうど採取適期を迎えていた。「昔は食べなかったが、よその人が食べるのを見て 10 年ほど前から食べるようになった」と言い、道すがら手に届く範囲のものを採る。見渡せばたくさんあったが、それらには目もくれず、本来の目的地までのルートをとる。ここには型の小さいシドケもあったが、「ずいぶん立派なシドケだな」とあざ笑って採ろうとはしない。人工林が途切れて、岩の上をちょろちょろと水の流れる沢を登る。途中点在するゼンマイを採取する。ゼンマイは太いオンナゼンマイ（ゼンマイの栄養葉）だけを選んで採る。やがて左手に明るく開けた斜面が現れた。ここが今回の本命の目的地である（図 VI-4 中の⑦）。氏の推測によると、7 年ほど前に薪を切り出したところだという。氏は「木を伐って 3 年位するといいゼンマイが出るようになる。年月がたってシバが茂ってくると、やがてなくなってしまふ。ここもだいぶシバが茂ってきた。」と語る。斜面上方にシバが多く、樹高 1 ～ 3m のホオノキ、ノリウツギ、ミズナラ、ハウチワカエデ、タラノキなど。本来は、ゼンマイを採るにはもっと奥の山へ行って、雪崩が毎年起きるような急斜面で採るものだが、体を悪くしてからこういう採りやすいところで採っているのだという。

この場所でゼンマイをひとつとおり採り終わると、採取物を整理してショイコに入れ、一服したのち、別の沢へ旧作業道を伝って移動。今度は伐採されていない沢沿いである（図 VI-4 中の⑧）。沢の両岸はタニウツギなどの低木が生える斜面で光が良く差し込んでいる。沢筋にシドケが点在、斜面にゼンマイがある。しばらく沢を下がると左手から別の沢が合流する。「左の沢にはシドケがある」といって、ショイコはここに置き、コダシだけで左の沢へ向かう。沢の水が途切れるあたりにところどころ岩がむき出しになった斜面が広がる。

樹木はほとんどない。一帯に茎の太いシドケが群生している。コダシに効率よく入るように整理しながら採取していく。なるべく太いものを選んで採る。この場所を採り終えて、帰途に着くべく沢（図VI-4中の⑩）を下りながら、点在するシドケ、ウドを採る。林道へ出て停車した場所まで歩き、この日の採取行は終わる。



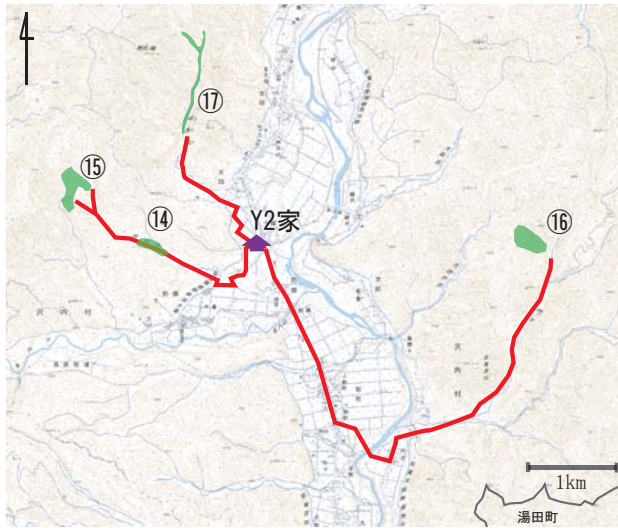
凡例

採取地

車，徒歩での移動

X1氏採取記録

採取日	所用時間	種類	場所	道のり
5月7日	3時間半	ゼンマイ	⑦薪炭材伐採跡地の斜面	約6km
			⑧沢沿い	
5月11日	3時間	ゼンマイ	⑨沢沿い	約6km
		シドケ		
5月12日	4時間半	ゼンマイ	⑦薪炭材伐採跡地の斜面	約6km
		シドケ	⑧沢沿い	
		ボンナ	⑩林道沿いの若い造林地	
		タラボ		
5月13日	6時間	ゼンマイ	⑨沢沿い	約6km
		シドケ		
		ウルイ		
5月14日	2時間半	ゼンマイ	⑪沢沿い，伐採跡地斜面	約1km
		シドケ		
5月15日 (午前)	3時間半	ゼンマイ	⑫沢沿い	約5km
		シドケ		
		ウド		
5月15日 (午後)	2時間半	ゼンマイ	⑬沢沿い	約7km
		シドケ		
		ボンナ		



Y2氏採取記録

採取日	所用時間	種類	場所	
5月21日	2時間	コゴミ	⑭沢沿い	約2km
		シドケ		
		タラボ	⑮若い造林地	約3km
5月22日	2時間	ワラビ	⑮若い造林地	約3km
5月24日	3時間	ワラビ	⑯若い造林地	約8km
6月10日	1時間半	ミズ	⑰沢沿い	約2km
6月15日	2時間	ミズ	⑭沢沿い	約2km

図VI-4. 沢内における山菜採取地

国土地理院・「地図閲覧サービス ウォッチズ」 (<http://watchizu.gsi.go.jp/>) を使用

#### Y2 氏の 5 月 22 日の山菜採りの事例

この日の目的はワラビである。車で家を出る。農道、林道を走り、目的地付近で林道は途切れる。ここまでの道のりは約 3km である。停車したその場所から採取地が広がる(図 VI-4 ⑮)。ここは若いスギの人工林であり、樹高は 3 ～ 4m で疎植のためか林冠が広く開いている。この一帯は 15 ～ 20 年前に、集落の数人が国有林から林地の払い下げを受けて、それぞれに植林をおこなった所である。明るすぎず暗すぎず、このような適度の光の当たるところに良いワラビが出るという。一帯のワラビを 1 時間強かけて採取し 7kg のワラビを採取して帰途についた。

記録にあらわれていないが、聞き取りによって、うえの 3 分類のほかに篠山と同様、d) 農耕地周辺の草地があることがわかっている。ただし、のちに述べるように、利用頻度はあまり高くない。4 つに分類した山菜採取地、すなわち沢沿い、伐採跡地、若齢人工林、農耕地周辺の草地について、聞き取り及び観察結果をもとに以下に説明する。

#### ・ 沢沿い

「山菜はみな沢沿いにある」といわれるほど、沢沿いは山菜採りにとって重要な場所である。沢内における山菜採取地の大部分がこのタイプである。フキ、ミズ、アザミ、シドケ、ボンナ、ウド、コゴミ、ウルイなど、沢沿いを歩くことによってワラビ以外のほぼすべての山菜を採ることができる。そして、彼らが良質とする山菜の採れる場所でもある。フキは田の畦にもあるが、沢に生えるものは太くてうまそうに見えるという。フキは皮をむいてから大量に保存されるが、大きい方が皮をむきやすい、身がしっかりしていて溶けにくいというのも利点である。

一口に沢沿いといっても、多様な微環境があり、採取適地は山菜の種類によって異なる。例えば、沢の源頭部の肥沃な土壌が深く堆積していて明るい疎林下では太くて良いシドケが大量に採れる。シドケは X1 氏の事例に見られるように、造林地や普通の沢沿いにも生えるが、個体が貧弱で群生していないのでこういった場所は採取地として好まれない。沢に面する急斜面は毎年大量の雪がずれ落ちるため、樹木はあったとしてもヒメヤシャブシやタニウツギなどの匍匐性の低木類しかないが、太くて良いゼンマイが生える。ゼンマイについては、すでに池谷 (1989b) によって、これと同様なタイプの採取地の立地が詳述されている。沢内ではゼンマイは人工林内などにも生えるが、細くて良いものではない。このように微環境と山菜の種類の間には、一定の傾向があるが、実際には条件に合っている場所でも全く無かったり、近年中に何者かに採取され、株がやせていて好条件ではないことがある。むしろ採取行を計画する際に重要となるのは、どここの沢のどの部分に何がどのような生え方をしているかについての、個別の知識である。人によっては秋などに偵察のための山行、もしくはキノコ採り道中での山菜発生状況の見定めが行われている。あらかじめ個別の場所の知識を持ったうえで、天候の推移を勘案してその日の採取地を決めているのである。

# ・伐採跡地

沢内の人で伐採跡地を山菜の採取地として利用する人は少数派であるが、X1 氏のように体力的な事情から積極的に伐採跡地を利用することもある。先に挙げた事例に即していえば、X1 氏は採取が容易で質の良いものが採れるという理由で採取地⑦を選択していた。実際に X1 氏は 5 月 12 日に図 VI -4 中の⑩において山菜採りを行っているが、採取地⑩の中には伐採跡地も含まれており、そこではゼンマイのほかにシドケを採った。タラボもこのような場所に多い。これも沢沿い同様、伐採跡地であればすべて良いというわけではなく、斜面が急な方がいいなど、一定の傾向はあるものの、採取適地がどこにあるかは個別に知っていなければならない。

# ・旧草刈山・茅山（若齢人工林）

ワラビを採る人の大部分は若齢人工林で採取を行う。集落近辺の農耕地の周辺でもワラビは豊富に採ることができるにもかかわらず、わざわざ集落から離れた造林地にも足を運ぶ。農耕地周辺のワラビは「ノッコ（野っこ）ワラビ」と呼ばれるのに対し、彼らが好んで採るワラビは「ヒカゲ（日陰）ワラビ」と呼ばれる。前者に対して、後者は太くて長く粘りがあっておいしい、という彼らが好む形質を備えている。ノッコワラビとヒカゲワラビについて形状を計測したところ、図 VI - 5 に示すような差が見られた。比較的斜度の緩い若齢人工林では、植林してから 20 年くらいまでのこの

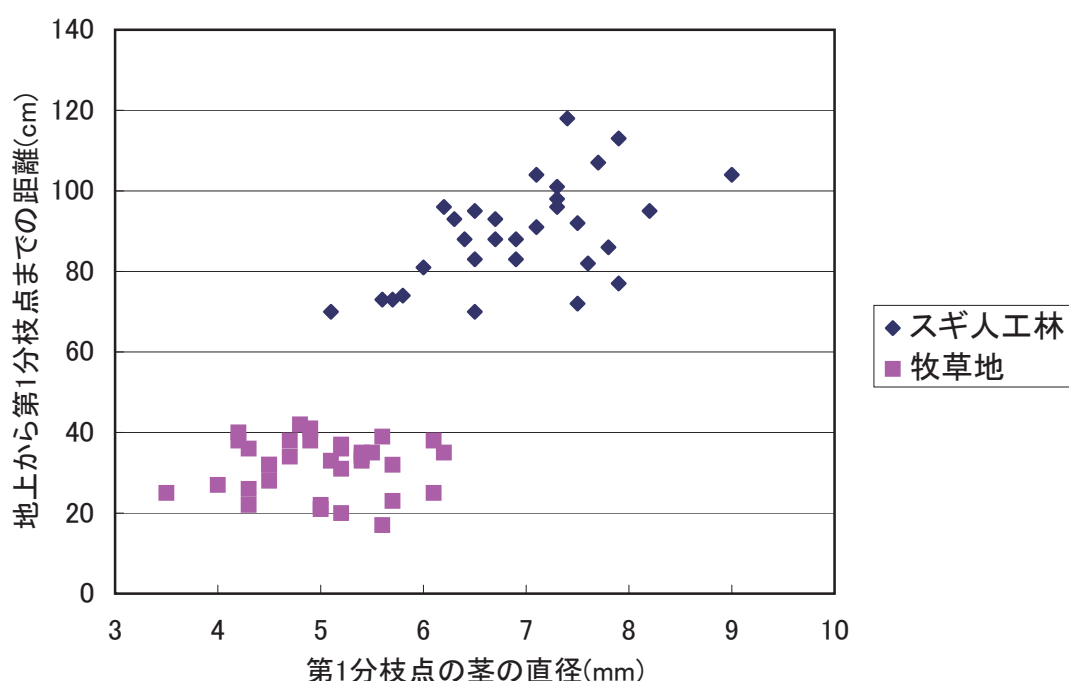


図 VI -5. 若い人工林と牧草地のワラビの個体サイズ比較



ような良いワラビを採ることができるというのが、これも、どの場所にどのようなワラビが生えるかについて個別の知識が必要である。

若齢人工林でワラビを採るようになったのは比較的最近のことである。人工林率は1960年で8%、1970年で20%、1980年で34%となっており（世界農林業センサス）、かつてはそれほど人工林自体が多くなかった。人工林が増える前は、ワラビは茅山、草刈山の中で採っていた。草刈山は全面草本植生というわけではなく、上木がまばらに生えている山であったという。また古い炭窯のあるところ、すなわち炭材が採取されたあとに成立した森林にも良いワラビが出たという。このような土地の大部分は人工林に転換されたか、遷移の進行により消失してしまった。

かつてワラビが生えていて造林地にかわったところは、林齢が若いうちだけワラビが採れるのである。人工林だと、「スギが大きくなればワラビが採れなくなってしまう」という嘆きも聞かれる。

ヒデコもワラビと同じようなところで採るという。前述のように、ヒデコを採る人は少なくなっているが、理由は不明である。

#### ・農耕地周辺の草地

農耕地の周辺は、最も草本植生が発達している。フキ、ワラビ、コゴミなど多くの山菜が見られるが、前述のように彼らの求める質に合わないため、こういった環境の山菜が採られることは少ない。フキは田の畦のものもおいしいが、小さくて皮をむくのが面倒なのと、塩漬け保存すると溶けてしまうため、当座用として少量利用するに限られる。ワラビは、牧草地などが何年も放置されて荒野化したところで採取されている事例があった。

農耕地周辺に特有の山菜としてヒロッコがある。かつてヒロッコは、畑の脇などに多く自生していたという。しかし、土地改良が行われたのちは、ほとんど見かけることができなくなった。

また、当地の人びとには、集落近辺に生える山菜に対して、良いイメージを持っていない。例えば、里に生えるものは雑草であるとか、路傍に生えるものは汚いという感覚を持っている。そのため、集落近辺で山菜を採る場合でも、なるべく人や動物の通らないところ、人の手が入らないところを選んで採取地としている。逆に、山のものはきれいだ、山のものはうまい、山菜は人手を嫌う、といったような山地の山菜に対する肯定的な感覚がある。

このように、沢内では篠山とは対照的に、里地ではなく山地で山菜を採ることが一般的である。採取記録の移動距離に見られるように、彼らの行動範囲は広範だが、採取地は沢沿い、伐採跡地、若齢人工林に限られる。これらのほかにも、亜高山植生、自然林の尾根部・斜面、成熟した人工林など多様な環境があるが、踏査の結果、これらの環境では山菜はほとんど見られなかった。一例として当地の山林内にもっとも広範に分布すると思われるブナ林斜面部にておこなった、10m 四方コドラートでの植生調査の結果を表VI-2に示す。篠山の林内地上と同様、そもそも林床は草本植生に乏しいのである。

以上をまとめると次のようになる。沢内の山菜採取地の多くは山地に求められるが、山地にお

表VI-2. 沢内の天然林における植生調査結果

DBH5cm以上高木			草本層(稚樹を含む)	
樹種	学名	DBH(cm)	コード名、種名	個体数
ブナ	<i>Fagus crenata</i>	73	A	
ブナ	<i>Fagus crenata</i>	67	ナルコユリ <i>Polygonatum falcatum</i>	7
ブナ	<i>Fagus crenata</i>	34	*オオカメノキ <i>Viburnum furcatum</i>	2
ブナ	<i>Fagus crenata</i>	30	*ヒメアオキ <i>Aucuba japonica</i> var.	3
樹高1m以上中層木			ヤマソデツ <i>Plagiogyria matsumureana</i>	1
樹種	学名	個体数	*ブナ <i>Fagus crenata</i>	1
オオカメノキ	<i>Viburnum furcatum</i>	20	B	
オオバクロモジ	<i>Lindera umbellata</i> var.	12	*ヒメアオキ <i>Aucuba japonica</i> var.	5
リョウブ	<i>Clethra barbinervis</i>	8	タケシマラン <i>Streptopus streptopoides</i> var.	2
ムラサキヤシオツツジ	<i>Rhododendron albrechtii</i>	6	*コシアブラ <i>Acanthopanax sciadophylloides</i>	1
コシアブラ	<i>Acanthopanax sciadophylloides</i>	5	*ブナ <i>Fagus crenata</i>	2
ナンゴクミネカエデ	<i>Acer australe</i>	3	*ヒメモチ <i>Ilex leucoclada</i>	1
コヨウラクツツジ	<i>Menziesia pentandra</i>	1	スゲ属 <i>Carex</i> spp.	1
			*ヤブコウジ <i>Ardisia japonica</i>	1
			C	
			ツクバネソウ <i>Paris tetraphylla</i>	9
			*ブナ <i>Fagus crenata</i>	6
			マイヅルソウ <i>Maianthemum dilatatum</i>	5
			チシマザサ <i>Sasa kurilensis</i>	5

調査地の基礎情報(2004年5月18日実施)

位置:北緯39° 35' 18.8" / 東経140° 49' 00.2" / 標高740m

斜面:南東向き、勾配50%

注) 草本層は10m四方コードラート内に1m四方のコードラートを3つ設け、個体数を数えた。通常草本層は被度であらわすが、山菜の場合は個体数が重要となると考え、個体数で表している。なお草本層の\*は木本植物であることを示す。

ける山菜採取地は、おおむね沢沿い、伐採跡地、若齢人工林に限られ、その中で山菜の発生状況によって採取地が選択されている。彼らが山菜とする植物の中で潜在的に里地に特有のものはほとんどないが、山菜の質や発生環境が彼らの好みに合う時に採取地となる。

### 3) 採取適地の成立要因

#### ・ 沢沿い

沢沿いは、林冠が開放もしくは疎開している一次的エコトーンである。光が比較的良く差し込むために山菜に限らず草本類が繁茂している。一般に溪畔林は水位の上昇、すなわち氾濫や冠水によって攪乱を受けている。これに加え、沢内の場合は雪圧もまた攪乱の要素となっている。谷地形には風が運び込む雪と斜面上方からの雪のずれ落ちによって、雪が堆積する。そのため、沢沿いの斜面は多大な雪圧と積雪グライドの影響によって、高木は存在しない。さらに、雪崩が頻発する雪食地では、多年生草本が占めるようになる(小野寺 2002)。このように自然の攪乱を受ける場所は、多年生草本の山菜が生育しており、少なくとも1年に1度は訪れる攪乱によって半永久的な山菜の採取適地となっている。

#### ・ 伐採跡地



筆者が確認しえた採取適地となる伐採跡地は、国有林内に設定された薪炭共用林野であった。なお、かつて国有林の天然林は盛んに伐採されたが、現在はほとんど行われておらず、その伐採跡地はスギなどの人工林となった。薪炭共用林野は集落単位で国と契約して設定され、1林分あたりの伐期はおよそ60年であるという。皆伐された林分は放置される。皆伐されて地表の光条件がよくなると、草本類や陽樹が茂る。遷移が進行し樹木が林冠を閉鎖しはじめると、草本類や陽樹は被陰され徐々に消滅して行く。伐採後3年から10年が採取地として適する期間である。一時的ではあるが沢沿いに類似した環境が成立する。ここは人が森林を皆伐したことによって成立している二次的エコトーンであるが、頻繁な攪乱がないために、遷移の初期段階のみに採取適地となっている。

#### ・旧草刈山・茅山（若齢人工林）

ワラビ採取に適する若齢人工林はかつて、茅山や草刈り山などの、もともとワラビの生えていた山林であった。茅山や草刈り山は定期的に人の手によって攪乱されてきた二次的エコトーンである。このような場所では定期的な攪乱があるため、半永久的な採取適地であったと思われる。やがてそのような山林は拡大造林の対象となり、スギの人工林に転換されていった。ワラビは根茎の発達した多年草であるため、スギが植えられただけでは絶えることはない。スギ人工林も林齢が若いうちは林冠が閉鎖しないため、ワラビの生育に適した環境が維持される。ただ、20年もの長い間ワラビが採取可能であるのは、当地でのスギの植林が極めて疎植であるのと、雪害によるスギの損傷があるためと考えられる。しかしながら、いずれは林冠が閉鎖し、ワラビの生育には適さなくなる。

#### ・農耕地周辺の草地

山菜採取地としてはごく少数派である農耕地周辺の草地であるが、田の畦は篠山同様1年に5回ほどの草刈りが行われる二次的エコトーンである。何年も人手が入らず荒野化している草地もあるが、こういったところもかつては定期的に人為的な攪乱のあった二次的エコトーンと考えられる。

沢内の山菜採取地は、集落から離れた山地に求められるが、そこは何らかの攪乱をうけたエコトーンであり、このような場所が沢内の山菜採りをする人びとにとって利用価値の高い場所なのである。そして、山菜の種類や体力的な事情によって一次的エコトーンと二次的エコトーンは使い分けられている。

## 4. 考察

山菜の採取地をめぐる近畿地方の農山村・篠山と東北地方の農山村・沢内の事例を見たが、

ここでは両事例を包括的に捉える観点に立つて考察を進めたい。

1) エコトーン的重要性

両事例において山菜採り活動がすべてエコトーンに展開されることが明らかとなった。これは山菜とされる植物の生物学的特性に起因する。山菜は草本や陽樹であるから、植生遷移の初期段階に生育する。そのため、山菜採取活動はエコトーンにしか成り立ち得ない。エコトーン存在は山菜採りが成り立つ上での必要条件となっている。

山菜採取地として利用されるエコトーンは人々が必要とする山菜の分布状況によって選択される。篠山では集落周辺の二次的エコトーンが重要である。沢内では一次的エコトーン、二次的エコトーンともに山地に立地していることが重要である。これら山菜の採取地として利用されるエコトーンは、地域の自然環境全体のごく一部に過ぎないが、人々が山菜を日常生活に利用し、生活を営んでいくうえで大きな役割を持つ場所なのである。

2) 攪乱の重要性とエコトーンの多様性

山菜採取活動の場となっているのは、人々が求める条件にあったエコトーンである。山菜の採取地となるエコトーンの性質を決定付けるものとして攪乱の存在が考えられる。

第一に、攪乱があることが重要である。一次的エコトーンも二次的エコトーンもなんらかの攪乱の上に成立している。

そして、採取適地となるためには攪乱の程度も重要である。篠山の場合、極言すればこの地域の自然環境はほぼすべてが二次的エコトーンと捉えることができるが、山菜の採取適地となるのは、頻繁にもしくは定期的に草刈り・除伐の人為的攪乱が行われる集落周辺の草地のみである（表Ⅵ－3）。これは頻繁な人為的攪乱によって、山菜にとって良好な生育環境が生み出されているためと考えられる。

沢内の人々が好む個体サイズの大きい山菜は、農耕地周辺の頻繁な攪乱を受ける場所には

表Ⅵ－3. 山菜採取地となるエコトーンにおける植生攪乱の内容と頻度

		一次的エコトーン		二次的エコトーン		
				ワチ (森林側) カゲギリ 数年に 1回	ワチ (草地側) 草刈 年1回	田の畦 草刈 年に5回
篠 山	山菜採取地 攪乱の内容 攪乱の頻度					
沢 内	山菜採取地 攪乱の内容 攪乱の頻度	沢沿い 氾濫、積雪グライド 1回/年～	伐採跡地 皆伐 ～数十年 に1度	若齢 人工林 皆伐/下刈 ～数年に 1回	農地周辺 草地 草刈 年1～5回	

資料:2004年聞き取り調査を基に筆者作成。

生育しない。また、沢内の人々には、人の入らない場所、より自然に近いものを好む傾向がある。そのため、一次のエコトーン、人為的攪乱の頻度の低い二次のエコトーンの両方が採取地として選択されていると考えられる（表Ⅵ－3）。

当然ながら一次のエコトーンと二次のエコトーンは攪乱の質が異なり、攪乱の結果実現される環境も異なる。さらに、二次のエコトーンは攪乱の程度によって、質の異なる環境が実現される。すなわち攪乱の質や程度によって、多様な環境が生み出される。このような環境の多様性はホイッター（1974）の定義した $\beta$ 多様性に相当する。 $\beta$ 多様性が低ければ、山菜採取地の選択の幅が少なくなったり、なくなる可能性もある<sup>(2)</sup>。仮に、篠山において草刈りが行われなかった場合、人々が採取地として選択すべき草地自体がなくなるというように、エコトーンが存在が地域環境の多様性の鍵となっている。特に二次のエコトーンは攪乱の頻度によって異なる様相を示す。鷲谷（2001）も指摘するように、生物多様性や資源管理を考える上で重要な示唆を与えるものである。

### 3) 山菜文化のゆくえ

序章に触れたように、人間の生活がどのような環境のどのような生物の存在の上に成り立っているか、というのは重要な問題と考える。日本における山菜採りにとって、エコトーンが重要であることはいままで述べたとおりである。では、このエコトーンが存在の上に成り立つ山菜採り、山菜文化がどのようなものなのか、いま一度エコトーンの成り立ちを吟味しながら考えてみたい。

篠山の採取適地は定期的な草刈りや除伐によって維持されている。山菜は人の手によって作られているという見方もできる。しかし、これは決して山菜を得ようとして行われている作業ではない。山菜が生育するエコトーンを維持する草刈りや除伐は、稲作を行ううえで必要な作業として行なわれている、安室の言う「稲作の論理」（安室 1989）で行われる作業である。篠山の山菜採りは、環境利用システムとしてみた時、稲作をめぐる諸活動を通して結果的に生み出された自然環境において、自然に生育してきた植物を利用する行為と捉えることができる。

沢内のもっとも主要な採取適地である沢沿いは、自然のサイクルによって訪れる氾濫や積雪グライドによって維持されている。この点に関して言えば、沢沿いで行なわれる山菜採りは、まったく自然のサイクルによって完結している環境を利用している。山地における二次のエコトーンは、皆伐という人為的攪乱を受ける。篠山の二次のエコトーンと同様に、ここでも山菜を得ようとして行なわれている作業ではない。この皆伐は、薪炭材生産や育成林業という、いわば「林業の論理」で行われる作業である。伐採跡地で行なわれる山菜採りは、林業を目的とした活動によって成立した自然環境に結果的に生育してきた植物を利用する環境利用システムとして捉えることができる。

このように、山菜採りの環境利用システムとは、無為もしくは山菜採り以外の生業を目的とした活動の結果生み出されたエコトーンを採取の場として利用することである。エコトーンに生育する山菜は、人の意思に関係なく「自然」に生えているものである。育てるのではなく、人々の採

取地選択論理に見られるように、どこにどのような山菜があるか知っていることが重要なのである。「育てない」ことの背景には、自然に生えるという安心感もあるのではないだろうか。篠山で主要な山菜であるフキも、いちど季節の味として味わってしまえば、他の雑草と一緒に刈り払われてしまう。この、山菜をあくまでも自然の産物として捉える感覚があるために、人は山菜の消長に無頓着である。沢内のヒロッコは土地改良にともなってほぼ姿を消してしまったが、その現実にも誰も抗おうとしない。有益であるが、積極的な保護をしようとしていないのである。山菜とはその価値を顧みられにくい存在である。この、自然物と捉えられているがゆえにその産物の価値が顧みられにくいという事情は、山菜採りに限らず他の自然物採取活動にも共通するものと考えられる。例えば、水田稲作の近代化によって田や水路の魚貝類が消滅したことに対して、村人の抵抗がなかったことはその一例だろう。

山菜に対する知識、採取行動、利用法、好みなど民俗の総体を山菜文化と定義する。環境が変化し、山菜の発生状況が変化したとき、人々はその変化に抵抗しようとはせず、ただその変化を受け入れる。その時、山菜を利用する山菜文化も変わらざるを得ないのである。山菜文化は、環境の変化によって移ろいやすい文化である。

日本では近世期まで、草山での草刈、薪炭材採取など農業、林業、生活資材獲得目的とした多様な活動があったが、明治以降、段階的にこのような山との関わり方は消失してきた。この過程で起こるのは人間が山林を放置したことによる植生遷移の進行であり、それぞれの活動によって形成されてきた特有の自然環境も単一化されていくのである。いわば日本は環境多様性が減少するという環境変化を経験しているのである。山菜採り、もしくはその他自然物採取によって成り立つ地域の文化は、環境変化に対して抵抗力の弱いものである。人間が自然に関わることによって生じてきた環境多様性の減少は、野生生物だけでなく、それを採取・利用することによって形成されてきた文化や社会関係に大きな影響を与えるものとして捉えられるのである。

## 注

- (1) 1930年代には一部地域の主に野生生物管理者によって実践的な使用がなされ、アルド・レオポルドが例に挙げられる（Risser2002）。
- (2) ホイタッカーは生物多様性を見る上での指標として  $\alpha$  多様性、 $\beta$  多様性、 $\gamma$  多様性を定義した。 $\alpha$  多様性とは、1 ハビタット内で実現される生物多様性で、 $\beta$  多様性は異なるハビタットの集合によって実現される多様性、 $\gamma$  多様性とはさらに大きな単位の地域の集合によって実現される多様性と理解できる。

## VII章 山菜・きのこ資源の充足度変動 —岩手県旧沢内村を事例に—

### 1. はじめに

#### 1) 本章の目的

池谷（2003）は、ポリティカル・エコロジーの観点から自然資源のテリトリー制の動態を考察する際、以下の式で表され、「資源要求充足度」と概念化できるK値を用意した。

$$K = \frac{\text{資源量}}{\text{採取者数} \times \text{採集要求量}}$$

この概念は資源量と利用圧の関係によって決まる資源の過不足を示す概念であり、客観的な資源量ではなく、採取当事者が知覚する感覚に近いものとして着目したい。

本章で取り上げる岩手県沢内村では、一様に「山菜（もしくはきのこ）は（かつてと比べて豊富に）採れなくなった」と語られる。換言すれば、山菜・きのこ資源の充足度が低下したということである<sup>(1)</sup>。この資源充足度の変化は、現地で語られる「むかし」から「いま」にかけての、何のどのような変化によってもたらされたのか。この問いを本章の課題として掲げておく。

こうした採集活動（採集・狩猟・漁撈）による生業・産業における資源充足度の低下は、漁業経済学者 H. ゴードンの乱獲メカニズムに関する研究、ハーディンの「コモンズの悲劇」および、その後の反証的事例研究（コモンズ論）など、資源の持続性を問う研究を喚起してきた<sup>(2)</sup>。これらの研究で資源の持続性の説明変数とされたのは、人間側が資源に及ぼす利用圧である。いわば、ソフト面のみからのアプローチがなされてきたのである。この背景には、資源量を規定する環境容量（ハード面）は不変であるとする暗黙の仮定が存在すると思われる。すなわち、生物資源を、所与の環境容量と内的増加率によって増減するものと仮定し、その所与の個体数動態モデル<sup>(3)</sup>に及ぼされる利用圧の強弱を、資源の持続的利用を検討する唯一の説明変数と想定したうえで議論された。

環境容量は、生物資源の生息場所（ハビタット）もしくは属する生態系の大きさに比例するものと定義できる。すでに保全生態学や景観生態学が示したように、いわゆる「開発」という行為が生態系を損なうこともあるし、ある生態系にとっては人間活動が不可欠な構成要素となる<sup>(4)</sup>。生物（資源）にとっての環境容量は、人間が自然環境に与えるインパクトによって、変化するものであるという前提に立つほうが現実的である。

こうしてみると、資源充足度の変化はハード面とソフト面の双方から捉えることが妥当であると考えられる。本章では、事例に即した現実的意味から、資源獲得におけるハード面を生態的側面、ソフト面を社会的側面と呼ぶこととし、沢内村における山菜・きのこ採りについて生態的側面と社



会的側面の双方から実態と変容を明らかにし、資源充足度が変化したメカニズムを考察することを目的とする。なお、本章で取り扱う時代は、聞き取りや資料によってデータの得られやすい戦後から現在までの期間とする。

## 2) 分析の視点

### ・生態的側面—採取地への着目

山菜・きのこは種によってそれぞれのニッチを占めており、それぞれに適したハビタットに生育する。このうち、人は自分にとって有用なものを選択して採取する。I 章でも述べたように、これが、資源としての山菜・きのこである。人が価値を感じず採られないのであれば、それは資源とはならない。したがって、資源としてみた時の山菜・きのこのハビタット及び環境容量は、利用する人間の主観でみた「採取地」という場所に着目することによって捉える必要がある。

そうすると、この漠然とした「場所」というものをどのように見たらよいかが問題となってくる。

場所を見ることに特化した研究分野として、ヨーロッパにおける人文地理学を中心として展開されてきた景観論がある。そこでは景観を単なる「目に映る景色」としてではなく、自然と人間の社会、文化、経済などの諸側面が統合的に作用した結果成立するものとして捉え（Antrop2000）、場所の見方を発展させてきた。とりわけヒューマン・インパクトを視野に入れているため、本章に与える示唆は大きい。本章では、この分野の中で Widgern（2004）によって提出された視点を採用したい。

Widgern（2004）が提示した視点とはすなわち、それは形態（form）、機能（function）、過程（process）、背景（context）の4つの視点である。「形態」とは視覚で捉えられる場所の様子、「機能」とは場所が果たす役割、「過程」とはその場所の形成に働く物理的な作用、「背景」とはその場所を形成するに至った社会・経済・文化的文脈である。ここでは、田んぼという場所を例にとって見ると、「形態」は「周囲を畦によって囲まれている、浅く水が張ってある、稲という植物が生育していること」、「機能」は「お米が取れること」、「過程」は「畦塗り、代掻き、引水、田植え、…」、「背景」は「お米を食べる、または売ること」となる。本章に即して考えると、「形態」（植生タイプ）と「機能」（どの種類が採れるか）は、採取地を類別化することによって自明のものとして現れる。検討しなければならないのは、後半の2点、「過程」と「背景」である。

### ・社会的側面—資源のアクセシビリティと土地所有、規範、技術

ある地域における資源がさらされる利用圧は、採取者数と採集要求量の乗数と比例関係にある<sup>(5)</sup>。この利用圧の見方については、数多くの事例研究から構築されてきた資源管理論としてのコモンズ論のフレームワークが有効である。コモンズ論は利用圧の調整機能として、資源のアクセシビリティを分析対象としてきた。資源のアクセシビリティは、所有制度や利用権を持つ者の範囲を規定したり、採取量が過大になることを防ぐルールによって調整される。そのため、資源利用の背後にある土地所有制度やルールを把握することが重要である。

また、利用圧の時代的变化を見るためには、コモンズ論の視点に加え、路網、自動車所有



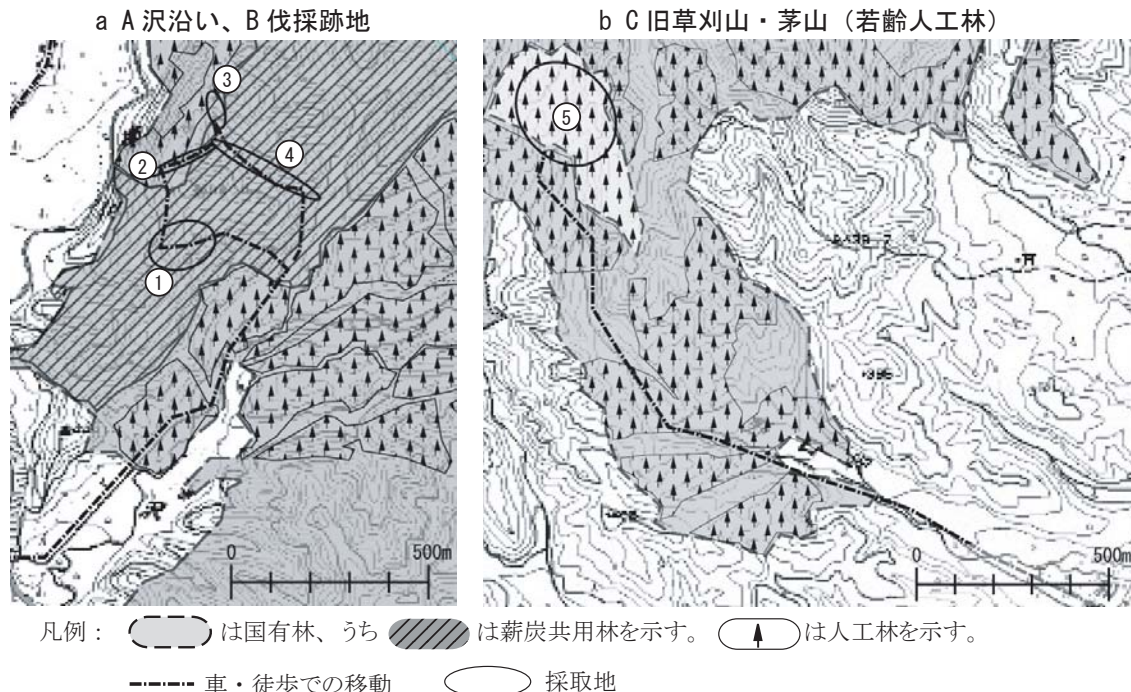
などの通行技術の変化も考慮に入れることも必要である。

### 3) データと方法

山菜採りに関するデータはvi章で用いたデータを用いる。きのこ採りに関するデータは2002年10月、2003年10月、2004年10月に沢内村を訪問し、GPSと高度計つき腕時計を携行し村人の山菜・きのこ採取の参与観察を行なったものを用いる。GPS記録によって地図上で採取場所を特定することを第一の目標としたが、葉が茂っている時期にはデータが欠落することが多く、その場合は高度記録と国有林の施業実施計画図によって場所を推定した。また、沢内村を訪問した際に、利用実態に関する更なる聞き取り調査、採取権や山菜・きのこ採りの変遷、農林業に関わる具体的な作業について聞き取り調査を適宜行なった。農林業センサス、村の統計、国有林に関する資料を用いてデータ収集を行なった。

## 2. 山菜・きのこの採取場所

本章では、2002年から2004年にかけて行なった山菜・きのこ採りの参与観察と聞き取り調査を総合し、山菜採り、きのこ採りいずれの場合にも利用頻度の高い場所として3タイプの採取場所を取り上げることとする。このほかに目的地化されず通過時に採取が行われる場所や、ごく一



注：国土地理院・「地図閲覧サービス ウォッチず」(<http://watchizu.gsi.go.jp/>)、東北森林管理局(2002)第2次国有林野施業実施計画図、2004年参与観察をもとに作成。

図Ⅶ－1. 村人が行く山菜採取地の例

表Ⅶ－1. 山菜採りの詳細な記録

図Ⅶ－1a 2005年5月12日、X1氏の山菜採り

採取地タイプ	採取行詳録	収穫
B伐採跡地	この日の目的はゼンマイとシドケである。9時5分、車で家を出る。県道、林道を約6km走り、目的地付近の林道脇に停車する。岩の上をちよろちよろと水の流れる沢を登る。やがて左手に明るく開けた斜面が現れた(図Ⅶ－1中の①)。ここが今回の本命の目的地である。氏の推測によると、7年ほど前に薪を切り出したところだという。氏は「木を伐って3年位するといいいゼンマイが出るようになる。年月がたつてシバが茂ってくると、やがてなくなってしまう。ここもだいぶシバが茂ってきた。」と語る。斜面上方にシバが多く、樹高1～3mのホオノキ、ノリウツギ、ミズナラ、ハウチワカエデ、タラノキなど。本来は、ゼンマイを採るにはもっと奥の山へ行つて、雪崩が毎年起きるような急斜面で採るものだが、体を悪くしてからこういう採りやすいところで採っているのだと語る。	ゼンマイ シドケ ボンナ ウド
A沢沿い	①でゼンマイをひととおり採り終えると、採取物を整理してショイコに入れ、一服したのち、別の沢へ旧作業道を伝って移動。今度は伐採されていない沢沿いである(図Ⅶ－1中の②)。沢の兩岸はタニウツギなどの低木が生える斜面で光が良く差し込んでい。沢筋にシドケが点在、斜面にゼンマイがある。しばらく沢を下がると左手から別の沢が合流する。「左の沢にはシドケがある」といって、ショイコはここに置き、コダシだけで左の沢へ向かう。沢の水が途切れるあたりにところどころ岩がむき出しになった斜面(“イワクラ”と呼ばれる)が広がる(図Ⅶ－1中の③)。樹木はほとんどない。一帯に茎の太いシドケが群生している。コダシに効率よく入るように整理しながら採取していく。なるべく太いものを選んで採る。この場所を採り終えて、帰途に着くべく沢(図Ⅶ－1中の④)を下りながら、点在するシドケ、ウドを採る。林道へ出て停車した場所まで歩き、車に乗って12時30分過ぎに帰宅した。	

図Ⅶ－1b 2005年5月22日、Y2氏の山菜採り

採取地タイプ	採取行詳録	収穫
C旧草刈山・茅山(若齢人工林)	この日の目的はワラビである。車で家を出る。農道、林道を走り、目的地付近で林道は途切れる。ここまでの道のりは約3kmである。停車したその場所から採取地が広がる(図Ⅶ－1中の⑤)。ここは若いスギの人工林であり、樹高は3～4mで疎植のため林冠が広く開いている。この一帯は15～20年前に、集落の数人が国有林から林地の払い下げを受けて、それぞれに植林をおこなった所だという。明るすぎず暗すぎず、このような適度の光の当たるところに良いワラビが出るという。一帯のワラビを1時間強かけて採取し7kgのワラビを採取して帰途についた。	ワラビ

資料:2004年参与観察。

部の人のみが利用する種が採取される場所もあるが、本章では割愛する。

## 1) 山菜採りの採取地の類型とその生態的側面の分析

### ・本章における山菜採取地の類型

山菜採取地の3つのタイプは、A 沢沿い、B 伐採跡地、C 旧草刈山・茅山(若齢人工林)とした。実際の採取記録をタイプ別に例示したのが図Ⅶ－1である。また、このときの詳細な様子を表Ⅶ－1にまとめた。それぞれに関する説明はⅥ章で行なったとおりである。ここでは、「過程」と「背景」に着目した記述を行なう。

### ・山菜採取地の生態学的特徴

#### A 沢沿い

沢沿いは、林冠が開放もしくは疎開している。光が比較的良く差し込むために山菜に限らず草本類が繁茂している。一般に溪畔林は、氾濫などの水流の変動によって攪乱を受けている。

これに加え、沢内の場合は雪圧もまた攪乱の要素となっている。谷地形には風が運び込む雪と斜面上方からの雪のずれ落ちによって、雪が堆積する。そのため、沢沿いの斜面は多大な雪圧と積雪グライドの影響によって、高木は存在しない。さらに、雪崩が頻発する雪食地では、多年生草本が占めるようになる（小野寺 2002）。このように自然の攪乱を受ける場所は、多年生草本である山菜が生育しやすい。そして、少なくとも 1 年に 1 度は訪れる攪乱によって更新されるため、半永久的な山菜の採取適地となっている。実際、土が崩れやすい山域は、山菜の豊富な山と村人に認識されている。

しかしながら、こうした山菜採りに格好の沢はスギの人工林が増えたことにより、少なくなったとされる。スギが生長すると地上が暗くなり、山菜の株が痩せ、やがて消えてしまう。また、スギが植えられると、土の質が変わって山菜がまづくなるとする村人もいる。

沢沿いは、人間が極力関与しないことで保たれる採取地である。「背景」と「過程」を強いてあげるとすれば、放っておくという「背景」において、流水や積雪グライドなどの自然の攪乱が「過程」として働くことによって更新される。

## B 伐採跡地

伐採跡地は中高木が取り除かれたことによって林床が明るくなり、陽樹や草本植物にとって良好な生育環境になっている。伐採という「過程」が沢沿いに類似した環境を生成していると思われる。ゼンマイやシドケなど沢沿いに生育する山菜、典型的な陽樹であるタラボが採取される。面積がまとまっているので、ゼンマイなどはしばしば大群落を形成し、採取効率の良い場所となっている<sup>(6)</sup>。

伐ってから 3 年ほどは山菜の株が小さく採取に適さないが、3 年以上放置されるとサイズが大きく沢沿いと比べて遜色のない良質の山菜が採れる。しかし、10 年も放置されると、樹木が茂ってきて山菜はやがて淘汰されてしまう。沢沿いの山菜の生育が永続的であるのに対して、伐採跡地の山菜の生育は一時的である。

図Ⅶ－1 の②は薪炭共用林野内にあった。1 林分あたりの伐期は特に定まっていないが、およそ 60 年であるという。薪炭材を伐り出したら、その場所は放置され、木の大きさがちょうど良くなったらまた伐られる。このような山林の利用が続けられる場合、循環的に山菜採取地が更新されることになる。

また、かつて国有林の天然林は盛んに伐採されたが、その目的は広葉樹材の販売と跡地での造林を兼ねるものであった。この時植えられたスギはまだ伐期に達していないため分からないが、前述したような土質の変化から、仮に収穫されても山菜の採取適地として更新されない可能性が高い。

このように、「背景」は薪炭材の使用（生産）と国有林の広葉樹材生産及び人工造林であるが、前者の「背景」による場合、循環的にこのタイプの採取地が更新され、後者の「背景」による場合、山菜の生育は一過性のものである。

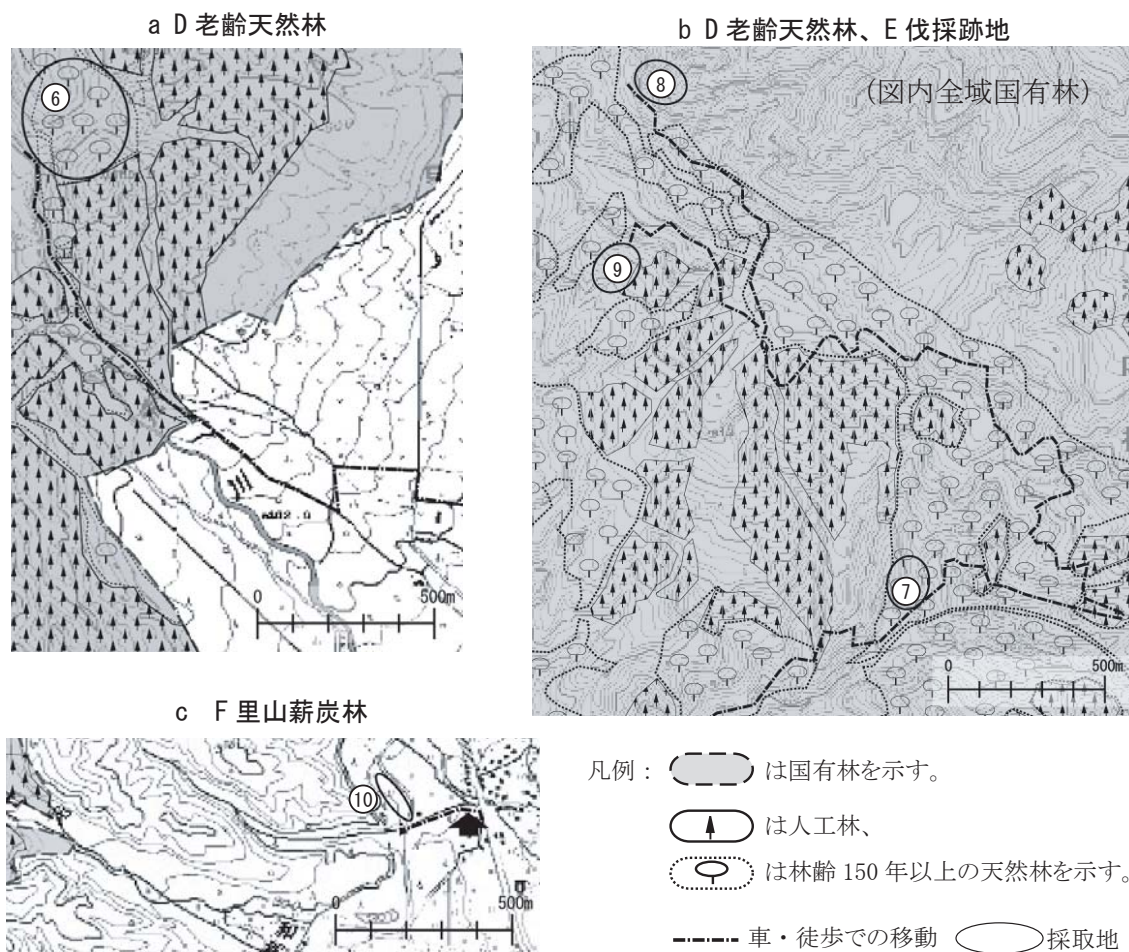


### C 旧草刈山・茅山（若齢人工林）

タイプCの採取地で特異的に採取されるワラビは、草原植生を代表するシダ植物で、定期的に草刈などの攪乱が入るような場所に繁茂する（嶋田 1973）。その典型的なハビタットに生育するのがノッコワラビである。沢内の場合、ノッコワラビの生育地は年に3～5回の草刈が行なわれる。村人の説明によると、多少の日陰があることで、ワラビはできるだけ上まで伸びようとするため、大きくて立派なものになるという。

かつての草刈山は、一次的には馬（または牛）の飼料として、二次的には厩肥から生産される堆肥が田畑の肥料源として不可欠のものであった。草刈山の利用は集落ごとに管理され、草刈は夏に集中的に行なわれた。春には草の生長をよくするため枯れ草が焼き払われることもあった<sup>(7)</sup>。ここでは所々に上木が残り、木の影になるようなところで良いワラビが採れたという。

かつての茅山は、どの家でも屋根を茅で葺いていたため、その供給源として重要であった。



注：国土地理院・「地図閲覧サービス ウォッチず」(<http://watchizu.gsi.go.jp/>)、東北森林管理局(2002)第2次国有林野施業実施計画図、2002、2004年参与観察をもとに作成。

図VII-2. 村人が行くきのこ採取地の例

表Ⅶ－2. きのこ採りの詳細な記録

図Ⅶ－2a 2002年10月9日、X1氏のきのこ採り

採取地タイプ	採取行詳録	収穫
D天然老齢林	この日の目的はマイタケである。車で約5km走り、目的地付近の林道脇に停車する。進行方向右手にはミズナラの多い老齢の天然林が広がっている(図Ⅶ－2の⑥)。急斜面を登りながら、ミズナラの老木の根元を見ながら尾根までくまなく探す。マイタケは発生する木が決まっており、氏は、いくつかのマイタケの発生する木を知っているが、新規発見のため、氏にとってマイタケが生えそうに見える木は全て探す。氏によると、上の枝が折れたり枯れたりしている木は、生える可能性が高いという。100本に3本くらいは当たると氏は語る。しかしこの日は、まったく見つからず、ほかのきのこ一般に生えていないことから、諦めて無収穫のまま帰宅した。	無し

図Ⅶ－2b 2002年10月22日、Y2氏のきのこ採り

採取地タイプ	採取行詳録	収穫
D天然老齢林	この日の目的は木に生えるきのこ、主にサモダシ、カヌガである。近所に住むきのこ採り仲間も同行する。10時頃車で家を出る。県道、村道を經由して林道を約12km走り、林道脇に停車し、進行方向左手の斜面に入ることにした。ブナを主体とする老齢の天然林で、林道からところどころに立ち枯れ、林冠のギャップが見えた(図Ⅶ－2中の⑦)。斜面を登りながら立ち枯れ、倒木を見つけては歩み寄り、木の裏側下側も丁寧に探し、きのこがなければまた次の木を探す。これを続け、いくつかの倒木からサモダシとカヌガを収穫した。	サモダシ カヌガ
E伐採跡地	車に戻ると、再び林道の先に進み、さらに約4km走ったところで再び停車した。右手にチシマザサのササ藪があるが、そこが今回の採取地であるという(図Ⅶ－2中の⑧)。実はここはブナ林の伐採跡地で、ササ藪の下にはブナの伐根や倒木があるという。藪を掻き分け、伐根や倒木を見つけてはきのこが生えていないかチェックし、この場所ではサモダシとナメコを収穫した。ここでの採取を終えて昼食を摂った。昼食後、林道から作業動に入り、同様に伐採跡地での採取を行なった(図Ⅶ－2中の⑨)。ここではサモダシとムキタケを収穫した。ここでの採取を最後とし、この日は帰宅した。	サモダシ ナメコ ムキタケ

図Ⅶ－2c 2004年10月18日、Y2氏のきのこ採り

採取地タイプ	採取行詳録	収穫
F里山薪炭林	この日の目的はギンタケである。自宅の裏手を200mほど走って目的の山林(図Ⅶ－2中の⑩)に着いた。同じ集落内に住む人が所有する山林であるという。胸高直径20～40cmのコナラ、クリ、アカマツ、アズキナシなどが生えている。灌木類が少なく、整然とした印象である。Y2氏曰く、このような「きれい」で風通しの良い場所にきのこがよく生えるという。土から生えるきのこは落ち葉に隠れていることが多いと言い、注意深く地面を探してギンタケを収穫した。	ギンタケ

資料:2002、2004年参与観察。

茅刈は秋になってから行なわれた。茅（ススキ）の草丈は高いため日陰が適度で良いワラビが採れたという。

しかしスギが植林された後は、ワラビはもともと明るい場所を好む性質であるため、スギが生長し林冠が閉鎖すると採れなくなる。林冠が閉塞しない林齢 20 年ころまでがヒカゲワラビの採取地となっている<sup>(8)</sup>。

ヒカゲワラビのハビタットは馬を飼養したり、屋根を茅で葺くという「背景」のもとに行われた、定期的ではあるがやや粗放な「過程」によって成立していた。ワラビは発達した根茎を持っているため、スギが植林された後も、林冠が閉鎖されるまではヒカゲワラビの生育に適しているものと思われる。

## 2) きのこ採りの採取地の類型とその生態的側面の分析

#### ・本章におけるきのこ採取地の分類

きのこ採取地の3つのタイプとは、D 老齢天然林、E 伐採跡地、F 里山薪炭林である。実際の採取記録をタイプ別に例示したのが図Ⅶ－2である。また、このときの詳細な様子を表Ⅶ－2にまとめた。

沢内で利用されるきのこはその生活史の違いから木材腐朽菌（樹上生）と菌根菌（地上生）に分けられるが、この違いによって、行動パターンは大きく異なる。前者はオクヤマ（奥山）のD 老齢天然林またはE 伐採跡地へ向かい、木に注目して探し歩く。後者はサトヤマ（里山）のF 里山薪炭林へむかい、地面の様子に注目して探し歩く。

タイプDの老齢天然林では、ミズナラの老木の根元からマイタケが、ブナを主とする広葉樹の立ち枯れや倒木からその他サモダシ、カヌガ、ムキタケ、ナメコなどマイタケ以外の木材腐朽菌が採取される。

タイプEの伐採跡地では、マイタケ以外のタイプDと同様の木材腐朽菌が採取される。伐採後2年ほどするときのこが採れ始め、7年後くらいまで大量に採取することができるという。

タイプFの里山薪炭林では、地上に発生するギンタケ、ドヒョウモダシ、バクロウなどの菌根菌が採取される。しかしこの地タイプの採取地の減少のために、これらのきのこを採取する人は大きく減少している。

#### ・きのこ採取地の生態学的特徴

##### D 老齢天然林

図Ⅶ－2に挙げた例⑥は、国有林野施業実施計画図によると林齢169、⑦は林齢184であった<sup>(9)</sup>。老齢天然林には、寿命が尽きたり、気象災害を受けて枝が折れたり、倒木して枯死にいたる樹木が多い。こうした木が、木材腐朽菌の発生源となっている。

気象災害は山林に被害を与える反面、きのこのような資源を育む側面を持っており、この点は村人にも認識されている。2004年は台風の多い年であったが、10月台風のさなかの聞き取り調査では、ある村人は「これできのこがたくさん出るようになるだろう」と語り、台風の襲来を悲観視せず、むしろきのこの増産が見込めると楽観視する態度が確認された。

山菜のA 沢沿いと同様、放っておくという「背景」があり、樹木の枯死や倒木という「過程」によってきのこの発生源が更新される。それは点状にかつ低頻度でしか起こらないが、人の管理下になく自然のサイクルに委ねられる限りにおいて、きのこ採取地として持続的に更新される。人工林化されるとききのこの発生源が更新されなくなることもA 沢沿いと同様である。

##### E 伐採跡地

伐採跡地には伐根、残材が放置されている。放置後2～7年の一時期、それらの木材がきのこの発生源となる。このタイプの採取地は、D 老齢天然林では点状にしか存在しない材木が面的に存在するため、非常に採取効率の良い場所である。そのため、「どこの山をいつ伐ったか」



という情報は村人の関心事であり、現在でもこうした情報交換が交わされることがある。

山菜のB伐採跡地と同様、「過程」は木材伐採であり、「背景」は薪炭材の使用（生産）、または広葉樹材生産・拡大造林であるが、きのこ採りの場合好まれるのは後者のほうである。後者は用材に向かない木材が残材として豊富に林地に残されるためである。しかし、スギ人工林が成立してしまったあとでは、きのこのハビタットとなりうる広葉樹材は供給されない。この場合、著しくきのこの生産性が上がるが、その後再び採取地となることはない。薪炭材の使用（生産）が「背景」による場合、生産性は前者ほど高くならないが、次の樹木が伐期に達すると再び採取地として更新されうる。

#### F 里山薪炭林

里山薪炭林できのこが発生するのは、ナラ（コナラおよびミズナラ）、クリ、サクラ、マツなどを主構成樹種とする森林で、高木の胸高直径が30cm内外、加えて、シバと総称される灌木類が少ない、村人の表現で「地面がきれいな場所」、すなわち風通しが良く適度に日が当たる場所である。サトヤマと呼ばれる人家周辺にある薪炭林は、往来が容易であり、薪を使用するという「背景」のもとで頻繁に利用された。場所によって異なるが、だいたい40～50年のサイクルで主伐を行い、その間の期間は4、5年に一度シバカリを行なって焚き付けに使う小低木を得るというのが、その「過程」である。こうした一連のサイクルで利用される場所の一段階として、きのこの採取地が成立しているものと思われる。

こうした山林利用が続けられる限り採取地は更新されるが、放置されたり、スギの人工林化されることによって、この循環は途切れる。特に人工林化された場合、里山薪炭林の樹木と共生してきた菌根菌性きのこの消滅は確実なものになる。

#### 3) 「背景」の盛衰

これまで見たように、沢内の多種多様な山菜・きのこ利用は、異なったいくつかの採取地があって成り立っており、それらの成立には、それぞれの「背景」が本質的な要素として存在することが明らかとなった（表Ⅶ－3）。それゆえに、「背景」の変化は山菜・きのこ資源の環境容量の変動に大きく関わる。ここでは、「背景」の通時的変化を整理しておきたい。

##### ・廃れた「背景」

沢内村は終戦以降、それまで続けられてきた農業技術、建築様式、生活様式の急激な変化を経験した。そこでは山菜・きのこ採取地を形成する「背景」の消失または低迷を見ることができる。（有畜農業の消滅<sup>(10)</sup>）

沢内の農業は明治以降、馬に頼るところが大きかった（沢内村史編纂委員会 1994）。馬は役畜として水田稲作において耕起作業・代掻き作業の効率を高めるだけでなく、厩肥と山草で作った堆厩肥はまさに肥料の主役だった<sup>(11)</sup>。

表Ⅶ－3. 山菜・きのこ採取地のタイプ別に見た「過程」と「背景」

	採取地のタイプ	「過程」	「過程」の規模「背景」	
山 菜	A沢沿い	流水、積雪グライド	線的	放置
	B伐採跡地	皆伐	面的	薪の使用
		皆伐	面的	広葉樹材生産、拡大造林
	C草刈山・茅山 (若齢人工林)	年に1度の草刈、茅刈り	面的	牛馬飼養、屋根葺き
き の こ	D老齢天然林	樹木の寿命、風害など	点的	放置
	E伐採跡地	皆伐、伐根残材放置	面的	広葉樹材生産、拡大造林
		皆伐、伐根放置	面的	薪の使用
	F里山薪炭林	40～50年に一度の主伐 4, 5年に一度のシバカリ	面的	薪の使用

資料: 2002～2004年の参与観察調査および聞き取り調査。

変化は昭和 30 (1955) 年ころ現われた。農機具の普及、化学肥料が増産され普及したことで役畜を飼養するメリットがなくなった。1950 年に沢内村に 594 頭いた馬は、1960 年には 405 頭、1967 年には 5 頭と激減し、ついに 1975 年に姿を消した (表Ⅶ－6)。こうして「馬を飼養する」という「背景」は消滅した。

(茅葺き屋根の減少)

沢内村もわが国の他の農山村と同様、民家の屋根は茅で葺かれていた。聞き取りによると昭和 40 年代 (1965～1974) に茅葺き屋根は、維持管理が楽なトタン屋根に葺きかえられるなどして、その多くが消滅したという。こうして「茅で屋根を葺く」という「背景」は消滅し、森林以外の草生地 (茅山) は大きく減少することになった (表Ⅶ－6)。

(炭生産の消滅、薪使用の減少)

木炭生産は終戦後の沢内村において主要な産業のひとつであったが、1960 年以降の燃料革命により需要が落ち込み、急激に衰退した。1953 年に木炭生産のピークを迎えていたが、1960 年以降は急激な落ち込みを見せ (表Ⅶ－4)、現在は行なわれていない。

一方、薪はどの家でも自家用として生産・消費されていた。燃料革命は村内における自家用の薪生産・消費にも影響を与えた。ほかの山村と比べればまだ比率は高いものの、沢内村が 2003 年に行なったアンケートの結果では、薪ストーブを使用する家庭の比率は 3 割にまで落ち込んでいる (沢内村 2004)。

こうして広葉樹林で伐採・シバカリが行なわれる「背景」は戦後と比べて、低調なものとなっている。

・一時的に興隆した「背景」

村人が主に生活資材を調達する中で続けられてきた伝統的な生業は一様に消滅もしくは低迷する道をたどってきたが、これとは対照的に興隆した「背景」があった。人工林化という「背景」

表Ⅶ-4. 沢内村における林野利用をめぐる諸変化

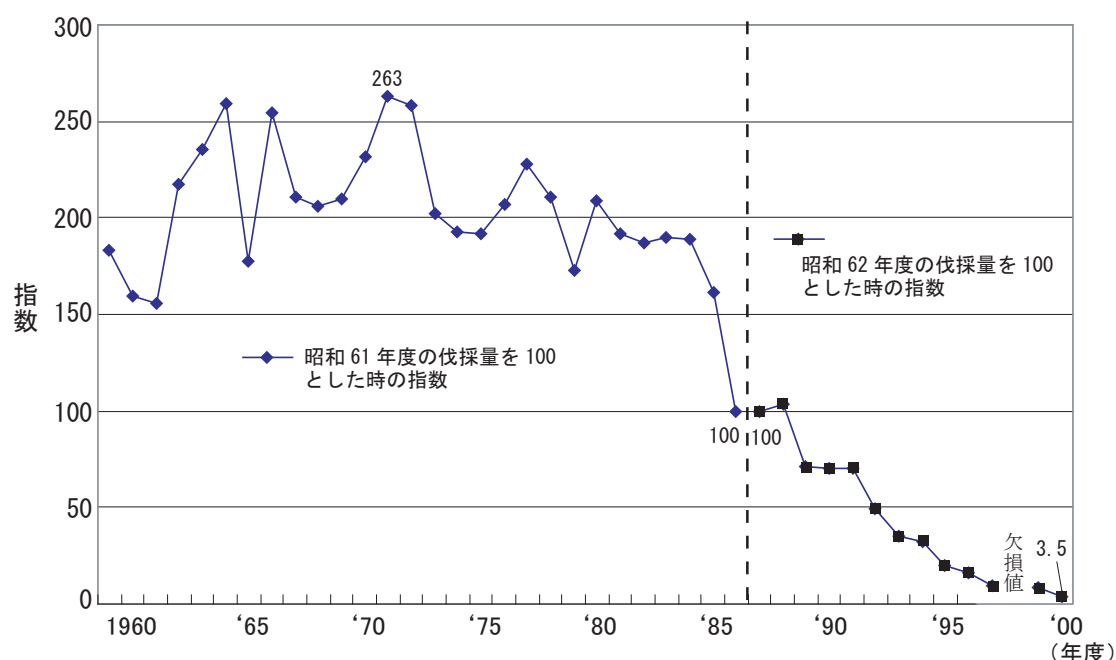
	馬の飼養 頭数(頭)	**森林以外の 草生地(ha)	***木炭生 産量(千俵)	*人工林率(%)		
				総数	国有林	私有林
1950	*594		(’49)83.8			
			(’53)164.2			
1955			141.1			
1960	*405		94.0	8	6	19
1965		3525	13.7			
	***('67)5					
1970		757	1.2	20	18	25
1975	***0	383				
1980		373		34	32	37
1985		232				
1990		20		41	39	49
1995						
2000				42	40	49

注:\*は世界農林業センサス、\*\*は『沢内村の統計 平成13年』、\*\*\*は『沢内村史』によるデータ。左端に示した年以外のデータは、( )内に下2ケタの年を記した。

の急激な展開である。

人工林率は、国有林において1960年から1970年にかけて12ポイント、1970年から1980年にかけて14ポイント上昇した。図Ⅶ-3は沢内村およびその周辺の国有林における広葉樹材伐採材積の推移を見たものである。国有林における植林事業は広葉樹材生産という「背景」も同時に併せ持っており、人工林率の上昇と並行するように1960年代から1970年代にかけてそのピークが見られる。これらの「背景」は、これまで放って置かれていた天然林や、「背景」を失った草刈山や茅山、薪炭生産林を徐々に飲み込んでいったものと思われる。

国有林に遅れて、私有林においても拡大造林は進んだ。自家用の建材を確保するため、私有林の人工林率はもともと高いものであったが、1970年から1990年にかけて10年ごとに12ポイントと大きく上昇した。村人への聞き取り調査によると、当時の市況では木材生産に期待が持てたこと、植林・作業道設置に補助金がもらえたことに加え、薪炭林を使わなくなったことが理



注:昭和34年度は『青森営林局統計書』、昭和35～平成7年度は『青森営林局事業統計書』、平成8～12年度は『青森分局事業統計書』を用いた。広葉樹材の総伐採量(立方メートル)をもとに計算。昭和61年度までは沢内村内の国有林における数値で、昭和62年度からは近隣の市町村をも含めた湯田森林管理署内における数値である。

図Ⅶ-3. 沢内村及びその周辺の国有林における広葉樹材伐採量の推移

由に挙げられた。すなわち、私有林においても拡大造林という「背景」は、伝統的な「背景」を失った場所を飲み込んでいった。

しかし、こうした「背景」の興隆は長く続かなかった。1980年以降、国有林における広葉樹伐採量は減少傾向をたどった。2000年の時点ではピーク時の1～2%の水準になっていると思われる(図Ⅶ-3)。国有林における人工林率の増加も、1980年から1990年にかけて7ポイント、1990年から2000年にかけて1ポイントと低調なものとなった。私有林における人工林率の増加は1990年から2000年にかけて見られない。

### 3. 社会的側面の検討—資源のアクセシビリティ

#### 1) 山菜・きのこ採取権の規範

沢内の国有林率は80.7%と高いため、大部分の採取地が国有林内にある。A 沢沿い、B 伐採跡地、D 老齢天然林、E 伐採跡地はほとんど国有林内に位置している。タイプB、Dの伐採跡地が薪材伐採による場合は、林地の割り当てを受けた個人が伐採を行なうが、そうした林地への個人的な権利が与えられる場合であっても、山菜・きのこは誰もが採取することができる。

C 若齢人工林は多くの場合、国有林に位置すると言われるが、私有地である場合もある。図Ⅶ-2の⑤はY2氏の居住する集落の有志数人がそれぞれ国有林から払い下げを受けた土地

であり、私有林となっている。しかし、いずれの場合もワラビの採取は誰もが行なうことができる。⑤の例では、ここには数人の所有地が混在しているが、Y2氏は採っている場所の所有者が誰であるかとは関係なく採取を行なっている<sup>(12)</sup>。

F里山薪炭林は、私有林であり、主伐やシバカリは所有者によって行なわれ、薪材は所有者しか採ることができない。しかし、きのこについては誰もが採れるとされている。

## 2) 規範の根拠

井上の定義に従えば、山菜・きのこは全ての場合において誰でも採ることが許されているルールなコモンズ（井上 1997）である。沢内村の場合、原則的に「山のものは皆のもの」、「自然に生えるものは誰が採ってもよい」とする考えがこの背景にある<sup>(13)</sup>。

「過程」が人間によって行なわれる場合であっても、その資源を育む行為の「背景」には、山菜・きのこを得ようとする目的はない。あくまでも薪材を得る、広葉樹材を生産する、飼葉を得る、茅を得るという目的である。そのため、村の人々にとっては山菜・きのこは決して「育てたもの」ではなく、「自然に生えたもの」である。

梅崎（2001）は中国・海南島での民俗調査によって、「自然に生えたもの」は「誰が利用してもよい」とする規範が存在することを指摘したが、沢内における「山のものは皆のもの」、「自然に生えるものは誰が採ってもよい」とする規範も同様の論理の上に成り立っているものと思われる。これに加えて、山菜・きのこ資源の利用のあり方が主に自給的なもので、生活の中で余剰的な位置にあるために、こうした規範がルールなまま留まっていると考えられる。この規範は、採取が規制されてきた飼葉や茅に対して特徴的な、山菜・きのこ資源に関する地域の内法と見ることができる。

## 3) アクセシビリティの変化―道路網の発達と自動車の普及

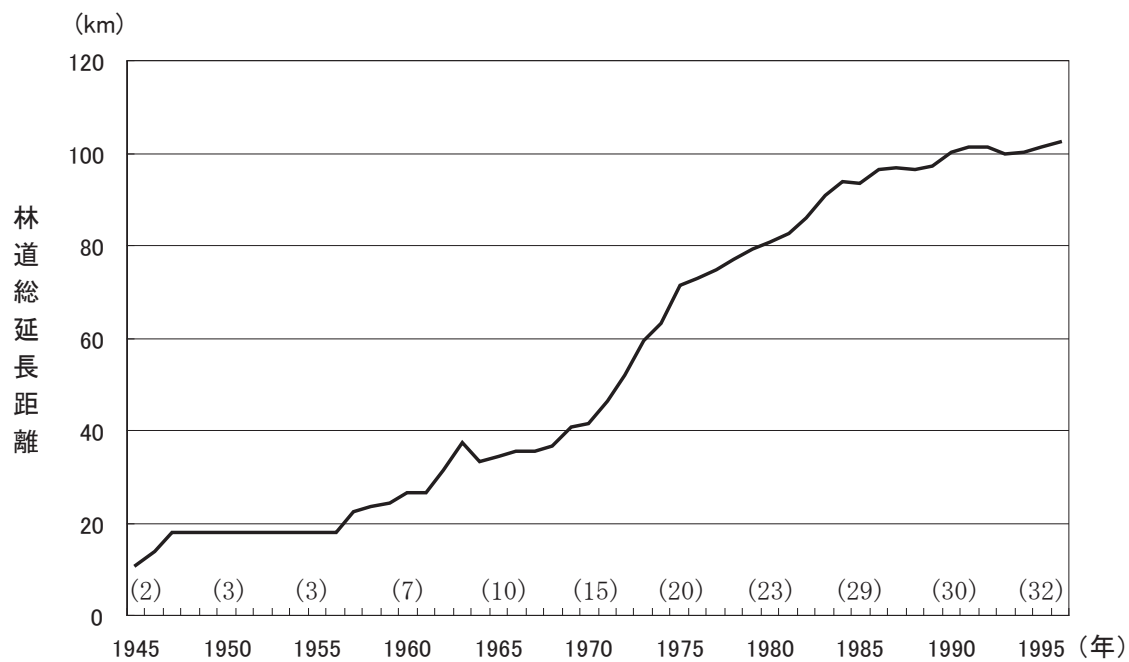
聞き取り調査によると、かつては車も林道もないため、通行手段の制約から、山菜・きのこ採りに行く場所は集落に後背する山地に限られていた。したがって集落外の人が越境して採取に来ることは必然的になかった。

自動車の普及が進んだのは1970年以降のことであろう。農林業センサスによると1970年には、乗用車は沢内の農家の13%によって、台数にして110台が所有されていた。それが、1990年には1,210台（1,095世帯）もの乗用車が所有されるに至った（沢内村企画調整課 2001）。

図Ⅶ－4に沢内村内の国有林における林道総延長距離の推移を示す。1960年代にそれは大きく伸び始め、1970年代前半はさらに大きく伸びた。1975年には奥羽山脈を越えて秋田県側と通じる真昼峰越林道が開通し、1977年に村の幹線である県道の全面舗装が完了した（沢内村史編纂委員会 1991）。

自動車の普及、路網の発達という変化を背景に、集落外の住民はおろか、秋田県側の住民にとって、村内の採取地へのアクセスが格段に容易になったのである。





注：『国有林野土木台帳』（岩手南部森林管理署）をもとに作成。後に村などへ移管されたものも算入した。（ ）内の数字は林道の路線数。

図Ⅶ-4. 沢内村の国有林内における林道総延長距離の推移

#### 4. 考察—資源充足度変動のメカニズム

##### 1) 生態的側面—環境容量の変動

まず山菜・きのこの採取地は決して静的な環境ではないことを確認しておきたい。山菜・きのこの採取地では、流水の変動、積雪グライド、老木の自然枯死・風害、皆伐、皆伐・シバカリ、草刈などの攪乱が「過程」として働いている。この「過程」が毎年繰り返されるものであれば、その場所は毎年採取地として更新される。数十年に一度繰り返されるものであれば、その場所が採取地となるのは数年間だけだが、次に巡って来る攪乱によって更新される。こうした「過程」の質的な違いは、それぞれ独特のハビタットを山菜・きのこ資源に提供し、この村の多様な山菜・きのこ利用を可能にしている。

時代を追って山菜・きのこ採取地（＝山菜・きのこ資源の環境容量）の変動を見ていきたい（図Ⅶ-5）。

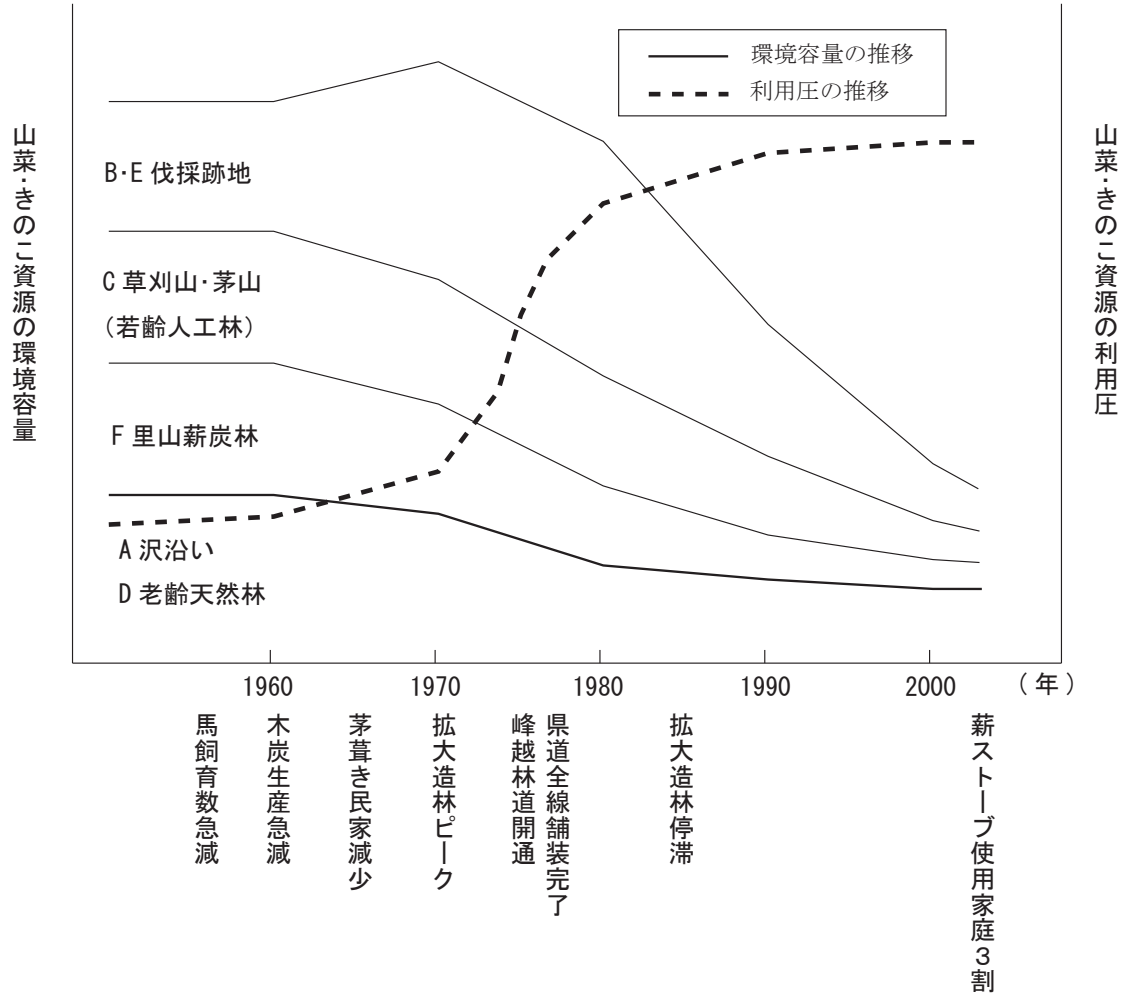
終戦後まもなくは、それぞれの「背景」の下にそれぞれのサイクルで「過程」がもたらされることにより、山菜・きのこの採取地は更新されていた。そのため、集落もしくは沢内村という地域全体で見ると、山菜・きのこ資源の環境容量はほぼ一定であったと考えられる。

山菜・きのこ採取地をめぐる「背景」の変化は1960年代に現われ始めた。B伐採跡地やC

草刈山・茅山、F 里山薪炭林の中には「背景」と「過程」を失った土地が出てきた。このような土地は、次第に拡大造林されるか植生遷移の進行によって、採取地として成り立たなくなる運命をたどる。放って置かれるだけだった A 沢沿い、D 老齢天然林も、拡大造林という「背景」に取り込まれ減少を始めた。ただ、これによって新たに B・E 伐採跡地が増え始めた。

1970 年代に入ると、この傾向は顕著なものとなる。国有林では広葉樹生産・人工造林のピークを迎え、急速に C 草刈山・茅山、A 沢沿い、D 老齢天然林は人工林化されていった。これに伴い、B・E 伐採跡地は大幅な増加を見た。村人への聞き取りによると、きのこが最も大量に採れた時期は昭和 40～50 年代（1965～1985）でほぼ一致する。私有林でも拡大造林が本格化してきたため、F 里山薪炭林と一部の C 旧草刈山・茅山は次々に人工林化されていった。

1980 年代になると、新規に生み出される B・E 伐採跡地は減少すると同時に、1970 年代に



注：沢内村での聞き取り調査、および資料から推定。

図Ⅶ-5. 山菜・きのこ資源の環境容量と採取圧の変動

生み出された伐採跡地は、山菜・きのこ採取地としては機能しなくなっていった。C 旧草刈山・茅山のうち、早くから人工林化されていた所は、次第に林冠が閉鎖しワラビは採れなくなっていった。私有林では依然、高い水準で人工林化が進行し、F 里山薪炭林の菌根菌はハビタットを失っていった。

1990 年になると、C 草刈山・茅山（若齢人工林）、E 伐採跡地の多くが山菜・きのこ資源のハビタットとして適さなくなっていく。人工林化されずに取り残された B 伐採跡地、F 里山薪炭林も、山菜・きのこ採取地として更新する「背景」と「過程」が低迷しているため、環境容量が減少し続けた。

## 2) 社会的側面－利用圧の変化

山菜・きのこ資源は村人に「自然に生えるもの」と認識され、また、その利用が自給的利用という、あくまでも余剰的なものに限られているため、「誰がとっても良い」とするルースな規範がある。

その規範のあり方は潜在的に利用圧の増大を招くものであった。路網が十分に発達していない時代は、採取の行動範囲は限られ、人口が一定である限り利用圧は一定に保たれていた。1960 年代、広葉樹材生産・人工造林を展開する国有林野事業が活発に行なわれる中、村内国有林における林道は徐々に延伸された。オートバイや自動車を持つものは集落外の採取地へ容易にアクセスできるようになった。ルースな規範は集落外の採取者の来訪を受け入れた。1970 年代には林道は飛躍的に伸びた。さらに、峰越林道が開通、県道が全面舗装完了して村外からのアクセスが容易になったことは大きな画期であった。ルースな規範では、この時もまた飛躍的に増えた村外からの採取者を受け入れた。1980 年代以降も林道は増設され延伸することで、多くの採取地へのアクセスの容易化は進んだ。こうして、山菜・きのこ資源の利用圧は当初とは比べ物にならないほど大きなものになっていったと考えられる（図Ⅶ－6）。

通行手段の制約から実質的にローカル・コモンズであったものが、その制約のなくなった現在では、近隣地域の不特定多数に開かれたパブリック・コモンズ（秋道 2004）になったのである。

## 3) 資源充足度変動のメカニズム

こうして、現地で語られるところの「山菜・きのこは採れなくなった」という資源充足度の変化は、資源の環境容量の変化と利用圧の変化の相互関係によって理解できる。沢内村では「背景」が移り変わるために環境容量の変化が起こり、ルースな規範を持っていたためにモータリゼーション・路網の発達が利用圧の増加に直結した。そしてこれらの変化の間には若干時間的なズレがあった。資源充足度が急激に変わったと思われる 1970 年代、1980 年代を例に確認しておこう。

1970 年代は、古い「過程」によって維持されてきた環境容量は減少していたが、伐採跡地をハビタットとする資源の環境容量はピークを迎えた。そのため、地域全体としての環境容量は高い状態で維持された。この年代後半に、資源のアクセシビリティに大きな変化が現われ、利用

圧が急激に高まった。しかしこのときの資源充足度は、まだ資源量が高い水準で維持されていたことにより、村人にとって著しく低下したと感じられるものではなかった。

1980年代になると、スギ人工林は林冠を閉鎖し始め、伐採跡地も採取地としての寿命を次々に迎えていった。地域全体としての環境容量は著しく減少した。一方で、画期的変化はなかったものの、資源へのアクセスの容易化は進行し続け、利用圧の増加傾向が続いた。ここに来て、資源充足度は低下したと村人にとって感じられるようになっていった。

## 5. おわりに

これまで資源管理は、採取方法の規制、採取量調整、過剰利用しないための所有制度、ルールといった社会的側面のみが論じられてきた。しかし、こうした議論では「資源量」については、所与のものとして見過ごされてきた。この事例では、山菜・きのこの採取地を景観論的に分析することによって、環境容量、したがって「資源量」は決して所与のものではなく、人間の自然への関わり方、すなわち「背景」によって変動することが明らかになった。そして、さらに資源充足度の変動のメカニズムを考察した時、こうした生態的側面は社会的側面とともに資源充足度の変動にとって重要な要因であることが示唆された。資源管理を課題とする場合は、「資源量」「利用圧」双方の側面が視野に入れられる必要があるだろう。

本章であらたに重要性が示唆された生態的側面からの資源管理の困難さを指摘して、本章を締めくくりたい。

社会的側面で資源充足度の低下に働いたルースな規範の根拠は、山菜・きのこが「自然に生えたもの」であるという村人にとっての当然の事実にあったが、このことは同時に、生態学的側面からの資源管理の困難さの根幹であると思われる。山菜・きのこを育んだ多大な労働投下である「過程」は、それに見合うだけに十分に切実な「背景」のもとで行なわれた。決して山菜・きのこを採ることを「背景」として行なわれた「過程」ではないのである。山菜・きのこは「自然に生えるもの」であり、育てるものではないのである。その「背景」を失った現在、あくまでも余剰的な山菜・きのこ利用のために、分不相応に骨の折れる「過程」は行なわれることは困難である<sup>(14)</sup>。

山菜・きのこの「資源量」の増大は、山菜・きのこそのものを目的とした活動ではなく、木質バイオマス利用など新たな「背景」を持った資源循環的な山村像を目指すというような流れの中で達成されるものなのかもしれない。

## 注

(1) 本章では簡単に「資源の充足度」、「資源充足度」という言葉を使うことにする。

(2) この部分のレビューには、秋道智彌（2004）と室田武・三俣学（2004）を参考にした。

- (3) 個体群生態学の最も基本的なロジスチック式  $\frac{dN}{dt} = rN\left(\frac{K-N}{K}\right)$ 、(K: 環境容量、r: 内的増加率、N: 個体数) を想起していただきたい。
- (4) 景観生態学(landscape ecology)では、モニカ G. ターナーほか(中越信和、原慶太郎監訳)(2004)、保全生態学では、鷺谷いづみ(1999)を参照。
- (5) 池谷(2003)前掲のK値では、分母部分が利用圧に相当する。
- (6) 伐採跡地でのゼンマイ採りについては、新潟県の黒谷の例が池谷(2003)によって報告され、木炭生産との結びつきが指摘されている。池谷(2003): 50頁を参照。
- (7) 聞き取り調査および、沢内村史編纂委員会(1994): 593-616による。
- (8) 丹野(1978)は、山形県小国町におけるワラビ採りが、刈り払い・火入れを行なったススキ(茅)群落で行なわれていることを報告している。また、丹野の記述からは、かつて焼畑(“カノ”)、採草地、茅の採集地がワラビ採取地であった可能性が読み取れる。
- (9) 天然林の「林齢」は定義すること自体難しいが、図に記載された林齢は林分にある樹木の樹齢構成を見る際の目安になる(2004年岩手南部森林管理署における聞き取り調査)。
- (10) 戦後、牛の飼養は拡大したが、その飼料源は草刈山ではなく放牧地である。
- (11) 沢内には近世期より馬市があり、販売するための馬(驪馬)の生産も盛んに行なわれていたが、戦後の草刈山の消長に最も影響した農耕馬のみを取り上げた。沢内村史編纂委員会(1994): 499-536を参照。
- (12) 聞き取りによると、最近では道の駅や産直が近くに出来、ワラビも売ることが可能になったため、私有林に生えるものは所有者によって囲い込まれる場合があるという。
- (13) 沢内と隣の湯田町の国有林での山菜・きのこ採取には、集落の人間でも入林券の購入が必要であるが、この制度はうまく機能しておらず、実質的に自由なアクセスが行なわれている。この事情の検討については今後の課題としたい。
- (14) 近年盛んになってきている里山を再生・保全する動きは、過去の「背景」の上に成り立っていた生態系を復活・維持させるために、過去と同様の「過程」を施すものと解釈できる。しかし、それは都市住民が「過程」自体を目的化して行なっているもので、山村住民を主体とする場合はこうした活動は成り立ちにくいと考えられる。



## VIII. 終章

### 1. まとめ

I 章では、本研究の対象である山菜・きのこ採りを、自然と人間が直接対峙する活動がことごとく衰退・途絶する中で現在も衰退することなく持続する貴重な存在であると位置付けた。その上で、山菜・きのこを「特用林産物」、山菜・きのこ採りを森林レクリエーションの一形態と位置付けた林学、および山菜・きのこ採りを生計戦略上重要な資源と位置付けた人類学・民俗学・地理学の先行研究をレビューし、本研究の射程として、自給的およびレクリエーション的な山菜・きのこ採りを対象として、ナショナルスケールでの地域差、都市－農山村間での差を考慮に入れ、農村内部での詳細な採取行動と環境の関わりという3つの地理的スケールから明らかにすることで、山菜・きのこ採りを含む自然－人間関係を検討することを示した。こうした視点で山菜・きのこ採りに迫る中で、これまでの研究で指摘されてこなかった山菜・きのこ採りの意義を検討すること、山菜・きのこの採取地と人間活動の関係を明らかにし、人間活動が変化する中での山菜・きのこ資源量の変化を検討し、さらには交通網の発達や都市住民によるレクリエーションの展開という背景を踏まえたうえで、山菜・きのこの資源充足度の変化を検討することを課題として掲げた。

II 章では、山菜・きのこ採りの地域性を概観するために、資料を分析することによって、山菜・きのこ利用に関する諸指標の分布状態を見た。山菜・きのこの利用種数の多い地域と少ない地域の分布はそれぞれ、東日本（＝ブナ林帯）、西日本（＝照葉樹林帯）とにほぼ対応した。利用種の構成から数量化Ⅲ類を用いた解析によっても同様の地理分布が得られることが分かった。本研究の地域的枠組みとして、より活発な山菜・きのこ採りが行なわれている東日本と、その逆の西日本という地域区分を設定した。

III 章では、山菜・きのこ採りの史的概観をするために、きのこ採りに関する古老への聞き取り調査と採取現場におけるアンケート調査の結果から、戦前からのきのこ採りの変化を明らかにした。大きな変化として、きのこ採りに出かける範囲が格段に広がったこと、採取されるきのこの種類数が拡大してきたこと、食材を得るという意味合いから活動を通して広く楽しみを得るという意味合いに変わってきたことが明らかとなった。こうした変化は、高度経済成長期以降の余暇の増大、自家用車の普及と道路の整備の進展により、レクリエーションとして楽しむきのこ採りが台頭し、図鑑や参考書が次々発行されると、多種多様なきのこを採って楽しむものに変化が起これると同時に、きのこ採り人口が増えるという展開をしてきたものと考察された。

IV 章では、II 章で行った地域的枠組みに沿って、アンケート調査により岩手県と京都府の都市住民の山菜・きのこ採りの実態を明らかにした。まず、京都では採取者率は大幅に低いもの

となっていることが明らかとなり、地域に山菜・きのこを積極的に採取・利用する文化の有無が、採取実行率に大きく影響していることが示唆された。しかし、すでに採取者を行なっている回答者に関しては、採取種数や種類、採取場所などの行動様式に共通性が見出せる。このことは両地域の回答者とも友人・知人の誘いなど、横のつながりをきっかけとして始めることが多く、その後の情報収集も友人・知人、マスメディア、店頭などから得ていることが要因となっていると考えられた。Ⅲ章で示したような、レクリエーションとしての山菜・きのこ採りは、より多くの知識を得ることが楽しみの充実に繋がるという考えを踏まえて、これらの行動様式の背後に見える多様な情報源から積極的に知識を吸収する態度こそが都市住民の特性であること考察した。

Ⅴ章では、兵庫県旧篠山町と岩手県旧沢内村の山菜・きのこを採った後の利用方法や山菜・きのこの採取・利用を通して得られる楽しみについて詳しく見ることで、従来の研究で指摘されてこなかった山菜・きのこ採りの意義が明らかになった。すなわち、人々は山菜・きのこを、①採る際に「深い遊び」を行い、②食べて季節感を実感し、③おすそ分けしたり饗食の場へ提供することによって地域社会の中でのコミュニケーションを深めている。そしてこのような一連の過程で得られる数々の楽しみが、人々にとって山菜・きのこ採りの大きなインセンティブになっていると考えられた。

Ⅵ章では、兵庫県旧篠山町と岩手県旧沢内村を事例に、地域の自然環境の中でどのような場所が山菜採取地になっているのか、エコトーンという概念を導入しつつ、植生と人間活動とのかかわりに着目して分析した。その結果、篠山の山菜採取地は草刈などの稲作の論理によって形成・維持されている二次的エコトーンであることが明らかとなった。沢内の山菜採取地は、雪崩や流水などの自然の作用によって形成・維持されている一次的エコトーンと、薪炭を生産するという林業の論理などによって形成されてきた二次的エコトーンが中心であることが明らかとなった。ここで得られた知見から、採取地が形成・維持されていたのは稲作、もしくは林業の論理によるものであり、山菜採りそのものの論理によるものではないという、採取地の維持に関して重要な視点を提示した。

Ⅶ章では、岩手県旧沢内村において、山菜・きのこが「採れなくなった」と言われることを資源充足度の低下という現象と捉え、生態的側面と社会的側面の双方からこの現象のメカニズムを解明した。まず採取地を、自然の作用によって形成・維持されてきた場所、薪炭材採取や拡大造林時の奥地皆伐によって形成される場所、かつて草刈山や茅山として利用されることによって形成・維持されてきた場所、継続的に薪炭材が採取されることによって形成・維持されてきた里山薪炭林に区分した。それぞれの場所の利用目的が変化してから山菜・きのこ消滅に至るまでのタイムラグを考慮しつつ、馬飼養頭数、草地面積、木炭生産量、広葉樹材伐採量、人工林面積の推移を見ることによって資源量の減少過程が推定された。一方社会的側面からは、山菜・きのこのオープンアクセス的性質を踏まえつつ、林道網の延伸、主要道路の開通・整備、自動車保有台数の変化を見ることによって、利用圧の増大過程が推定された。これらの推定結果から 1970 年から 1980 年にかけて急激な資源充足度の低下が起こり、ちょうどこの頃を境とし

て「採れなくなった」と感じられるようになったと考察された。

## 2. 考察

### 1) 山菜・きのこ採りの意義

前章までに見てきたように、山菜・きのこ採りは東日本においても、西日本においても概ね残存し、またそれぞれの地域において都市住民による採取活動の展開も見られた。こうした山菜・きのこ採りのたどった途が、農山村においてかつて普通に見られた自然資源の獲得活動の多くが衰退・途絶する中で特殊であることは、I 章で述べた。

稈、柴、茅、薪炭材などの林野における植物資源の採取活動が衰退・途絶したのは、ほかの資源に代替されて、採取する必要性がなくなったためである。つまり、これらは資源たりえなくなった、ということである。この点、東日本・西日本における農山村住民・都市住民にとって山菜・きのこは資源たりえたことは確かである。なぜ、山菜・きのこはほかの資源に容易に代替されず資源たりえたのだろうか。秋道は「何が資源であって何が資源でないのかは、文化的あるいは歴史的条件によって変わる」（秋道 1999：42）としたが、資源の存在意義、もしくは意味合いも文化的、歴史的条件に左右されるであろう。山菜・きのこがどのような意味合いを持った資源なのか、山菜・きのこを採取、利用することにどのような意義があるのか、地域性と時代背景、農山村―都市住民間の差異を通観して検討してみたい。

Ⅲ章において岩手県の事例を取り上げ、レクリエーションとしてきのこ採りと対置して、戦前の伝統的自給的利用の下でのきのこ採りを、単なる嗜好品ではなく食生活に必要な食材としてのきのこを獲得する目的を持つものとして位置付けた。Ⅴ章においては、戦前の沢内において山菜・きのこをどう利用するかという問題が、現在と比較してより切実なものであることを指摘した。しかし、この山菜・きのこ資源の重要性は、人の生死に関わる「食いつなぐ」ための重要性とは異なるものである。丹野（1978）をはじめ、人類学を中心に蓄積された研究において指摘されてきた自給的山菜・きのこ利用の重要性も同様のことを意図するものであろうが、「食いつなぐ」論理との差別化は明確になされていない。

「食いつなぐ」論理との違いは、「きのこは腹の足しにならない」（Ⅲ章 20 頁）という語りが如実に示している。岩手県では、「戦後の不安定な世情の中では、きのこの価値そのものが今日ほど高く評価されて」いなかったという（岩手県菌類研究同好会 1986：198-199）。しかし、山菜に関しては、救荒食物と混同される。確かに、山菜として利用される種（species）の中には、救荒食物として機能していたものがある。代表的なものがワラビやカタクリ、オオウバユリである。救荒食物としてのこれらの植物は、澱粉源として根茎が利用されるものであり、通常山菜として利用される部位とは明らかに異なる（赤羽 2001）。沢内で多く利用されていたウワバミソウやオオバギボウシなどは山菜として食用される部位が救荒食物として利用されることがあるが、救荒食としての用途の場合は「カテ」と呼ばれ、刻んで粥飯の増量材として使われる<sup>(1)</sup>。この調理方法は、

V章で明らかにした「山菜」の調理方法と明らかに異なる<sup>(2)</sup>。

こうしてみると、山菜・きのこは「食いつなぐ」という人間にとって中心的課題の周辺領域にある食材と位置付けることができる。「味を求める」論理によって特徴付けられる山菜・きのこの意義を、カロリーやタンパク質源としての意義と明確に対比して捉えることができるのである。山菜・きのこを利用する文化は、必ずしも生計戦略上の必要に迫られて築き上げられたものではないはずである。かつての沢内における山菜・きのこ利用に対する切実さとは、食糧としての重要性ではなく、食材としての重要性にあった。

この「食いつなぐ」論理ではなく「味を求める」論理によって山菜・きのこ利用文化が成り立っていることは、篠山についても共通することである。篠山では山菜は季節の香りを楽しむことであったし、食が進むように味覚に変化を与えるものであった。聞き取りでは必ずしも明らかにできなかったが、山菜・きのこを利用すること自体に、生計戦略上の論理を超えて、食べること自体に「楽しみ」がすでに内在していたと思われる<sup>(3)</sup>。

生業活動に本来的に内在する「楽しみ」や「娯楽性」が、家計経済的重要性を失った後の生業の伝承性に寄与したことを指摘した議論に、現代に残る伝統的なサケ漁を事例とした菅（1998）や昭和初期の水田漁撈について述べた安室（2001）がある。共通しているのが、生業活動を通じたいくつかの場面に「楽しみ」や「娯楽性」が見出されるという点である。

V章に見たように、まさに沢内の場合は、これによく該当する。すなわち、採取の過程では山歩きを楽しみ、自然や人との駆け引きの中で採取物を獲得する楽しみを得る。食用の過程では、季節の食材として家庭の食卓に変化を与え、保存していた山菜・きのこは正月やお盆などの節目にご馳走として扱われる。おすそ分けをしたり饗食の場に料理を提供すれば、喜ばれたり褒められることが大きな楽しみとなる。このように、沢内の山菜・きのこ利用を通じた多くの場面において見出される「楽しみ」や「娯楽性」が、いまま沢内の山菜・きのこ採りを活発なものにしていると考えられるのである。一方、篠山においては「食べる楽しみ」が突出しているに過ぎなく、戦前の山菜・きのこ利用よりは低調なものになっている。しかし、一般の野菜と明確に異なる食材として「楽しみ」が得られているからこそ、ほかの食材に代替されていないことは、篠山の山菜・きのこ採りの伝承に少なからず寄与しているだろう。

先に、山菜・きのこ利用が切実である場合にも、食べること自体に「楽しみ」が内在する可能性を指摘したが、菅の言うように、「この“楽しみ” — “遊び” の要素は本来的に」山菜・きのこ採りが「具備していたものであって、それをとりまく社会状況の変化によっていま顕在化しにすぎない」（菅 1998：243）と考えるほうが自然だろう。戦前の伝統的自給的な山菜・きのこが持っていた意義がある時大転換したわけではなく、もともと切実さの陰に隠れていた部分が顕在化しているのである。見方を変えれば、もともと生計戦略上のやや周辺領域にあった山菜・きのこ採りが、さらにその周辺領域に意義を見出されるようになっているのである。

さらに菅は「生産を伴う活動であるにもかかわらず、生産の多寡や経済性自体を目的としない活動」（菅 1998：245）が多く存在することを指摘した。まさに、伝統的に農山村で営まれ



てきた山菜・きのこ採りは、こうした性格を本来的に有しつつ、現在はさらにその性格を強めた活動といえるだろう。

これに対し、都市住民による山菜・きのこ採りは、むしろ「楽しみ」や「娯楽性」の部分が目的化した活動といえるだろう。Ⅲ章およびⅤ章に見るように、山菜・きのこを重用する文化があった岩手では、都市住民は早い時期から山菜・きのこ採りを行なっていた。盛岡市の住民はきのこ採りを行なうことを、戦前から「楽しみ」としていた（Ⅲ章）。このような都市住民特有の山菜・きのこ採りの意義が存在したことは、戦後になって独自の展開として、行動様式の変異として顕著化することになったと考えられる。

当初は、在来知識に踏襲した形で活動が行なわれていたが、高度経済成長期以降、都市住民特有の採取行動様式が顕在化してくる。このとき余暇が増大し、“山菜ブーム”という言葉が生まれるほど、山菜・きのこ採りは地域を問わず格好のレクリエーションの対象となった。同時に、山菜やきのこに関する図鑑や指南書の出版が急増した。書籍類から直接的に、または友人を通して得られる新たな知識は、山菜・きのこ採りの「楽しみ」の充実に繋がるため、積極的に受け入れられ、これまで農山村住民にとっては「雑草」や「名もなきキノコ」までをも採取対象とする採取行動様式が見られるようになった。従来の食文化においては価値すら与えられていなかった、生活のさらに周縁部にある植物・キノコが山菜・きのことして資源化されたのである。「楽しみ」や「娯楽性」の感得を目的としている都市住民にとっての山菜・きのこ採りは、農山村住民のそれよりもさらに周辺領域にある活動と捉えることができる。

しかし、菅（1998）や安室（2001）が指摘するように、山菜・きのこ採りは遊びに過ぎないとか、所詮周縁的活動であると過小評価すべきではない。山菜・きのこ採りには、安室が「水田漁撈にみる娯楽性は、個人のレベルにとどまらず、稲作社会における人と人または家と家の社会統合にも一役買っていた」（安室 2001：130）というように、おすそ分けや饗食の場への料理の提供を通してコミュニケーションを深めるという社会的意義を持っているのである。本論では取り上げなかったが、Ⅳ章の都市住民に対するアンケート調査でも、京都では山菜採取者のうち 36.6%、きのこ採取者のうち 17.4%、岩手では山菜採取者のうち 60.9%、きのこ採取者のうち 52.5%と、少なからぬ人が山菜・きのこをおすそ分けに用いていた。そして農山村に限っていえば、「味を求める」論理によって精緻に築き上げられた、採取から保存、調理に及ぶ一連の技能は、大きな文化的価値を持っていると捉えるべきであるし、人々はそれに少なからず誇りを持っているのである。そしてこれらの技能の精緻化には、山菜・きのこを媒介としたコミュニケーションにおける互いの評価が作用していることも指摘しておきたい。

山菜・きのこは、地域、時代、農山村一都市住民間によって異なった意義や意味合いをもった資源として、その採取活動が持続・展開してきたのである。

## 2) 山菜・きのこ採りから見た地域の生態と文化

一方で、山菜・きのこ採りを育む自然環境は、草刈や薪炭材採取、植林などの人間の活動と



は切っても切れない関係にあることが、本研究で明らかとなった。この、切っても切れない関係とは、次の二重の相反的な意味を含んでいる。一つは、地域における多くの山菜・きのこ資源が伝統的な生業活動によって維持されてきたということである。もう一つの意味は、それとは逆に、伝統的な生業活動を休止したり植林地などに林地の利用目的を変更したことによって、山菜・きのこのハビタットが失われ、資源が減少してきたということである。

まず第一点目について詳しく見ていきたい。この点は、特に篠山において重要な意味を持っていた。篠山の山菜・きのこ採取地はすべて二次的エコトーンにある。人がそこで暮らす上で、稲作や燃材採取などの生業を行なっていなければ、そもそも山菜・きのこのハビタットが存在しなかった。沢内でも、採草や燃材採取が行なわれなければ、二次的エコトーンに特有のワラビや菌根生のきのこのハビタットは存在しない。このことは、山菜・きのこを利用する文化が本来的に存在するのではなく、人間―自然系の相互作用的な歴史的営みの上に由来していることを意味する。そして重要なのは、山菜・きのこのハビタットを形成・維持してきた作業は、山菜・きのこの生産を目的としていない、ということである。山菜・きのこは、人間がある目的を持って利用する土地で副次的に発生してくるものである。そういう意味では、山菜・きのこを採取するという森林―人間関係のあり方は、周辺的なものである。

しかし、山菜・きのこ採りから見えてくる自然環境の姿は重要である。周辺的な活動にあえて着目することで、土地利用図などでは見えない自然と人間の関わりが見えてくるのではないか。例えば、水田や薪炭林における自然と人間の関係は、単に稲作や薪炭材生産という意味だけを持つものではない。そこは山菜採りやきのこ採りの場としても意味を持っているのである。自然と人間の関係を山菜・きのこ採りのような周辺的な活動から捉えることは、自然環境を「多義的な空間」（佐野 2005 : 30）として見る視点を提供してくれる。森林の多目的機能を発揮するために、森林を果たすべき役割によってゾーニングを行い、管理を行なおうという発想もあるが、森林を「多義的な空間」とみる発想も必要ではないだろうか。

論点を第二点目に移そう。このことは、山菜・きのこ採りの視点から見ると、環境の悪化と捉えそうになるが、環境は決して悪化したわけではなく、人間による林野の使い方が変わったということに過ぎない。林野の使い方が変わることによって森林構成が変わり、文化も変わるという事態は、過去にも存在した。千葉（1991 : 100-104）は、近畿地方の文書に現れるきのこが、ヒラタケからマツタケに変わる様子から、13 世紀頃から、京都盆地周辺の植生が原生林相からアカマツ林へ変貌した可能性を指摘した。13 世紀前半に成立した『宇治拾遺物語』の巻第 1 に「丹波国篠山に平茸生うること…あり」との記録がある（小林 1983 : 4）。しかし、現在の篠山ではヒラタケを利用する文化はおろか、その存在も知られていない。すなわち、近畿地方では、人間活動の活発化に伴って森林構成が変化する際にヒラタケという資源を失った。しかしその一方で、アカマツ林が広がったことでマツタケを利用する文化が発達してきた。マツタケを重用する文化はヒラタケを利用する文化の犠牲の上に成り立っている。こうした観点に立つと、第二点目のような問題は、現存する文化にとって都合の悪い自然環境になった、というのが正確である。

それでは、新しい森林構成に応じた山菜・きのこ文化の醸成を待てばよいのだろうか。新しい知識を積極的に取り入れ、そのことにより採集活動の充実させる志向をもった都市住民にとっては、それで解決する面もあるだろう。しかし、この問題は都市住民よりむしろ農山村住民にとって危惧なのである。

農山村の住民にとっては、Ⅶ章の沢内の事例に見るように、資源量の減少のみならず、山へのアクセシビリティが向上したことによる利用圧の上昇が追い討ちをかける可能性もある。彼らが資源とするものは、たとえばワラビという種（species）ではなくヒカゲワラビであるように、非常に限定的であり、こうした限定的な資源はむしろ隣接する農山村住民との競合を起こしている。彼らの資源像は長い歴史の中で築き上げた価値体系と精緻な技能・文化に裏打ちされている。そしてそれを背景にしたコミュニケーションがある。こうした複雑に絡み合った地域の文化体系は、それ自体が大きな価値を持つことは言うまでもない。そして、わずか50年あまりの自然環境の変化に対応できるものではなく、やはり問題は残るのである。

さらに、林野と関わる様々な生業が姿を消した今、山菜・きのこ採りの消滅は森林と人の断絶をも招きかねない。実際に、篠山ではマツタケが採れなくなったことによって、山に全く足を運ばない人が多くなったという。

山菜・きのこ採りへのニーズはある。しかし、資源量が減少している。というのが山菜・きのこ採りの現代的問題である。Ⅵ章で見たように、山菜に関して言えば、一次のエコトーンと二次のエコトーンで採取される資源がある。今後の資源量を維持・増加させるために、一次のエコトーンはこれ以上手を加えずに置くほかはない。二次のエコトーンには、積極的な関与が必要となる。しかし、かつて二次のエコトーンを作り出していた「過程」は、生活・生業維持のための切実な「背景」によるものであった。切実な「背景」を失った今、経済的にさほど価値の高くない山菜・きのこ資源の確保を目的とした「過程」が成り立つことは非常に困難であると思われる。

それでは、この現代的問題を解決する術は全くないのであろうか。

そこで可能性を持つのが、農山村住民と都市住民が協働して自然環境に働きかける「新しいコモンズ」（三井 1997）の近年の台頭がある。森林ボランティア<sup>(4)</sup>と呼ばれ、育林作業や里山保全活動を行うものが盛んになってきている。これらは、農山村住民が行なわなくなった森林作業を都市住民が「楽しみ」を盛り込みつつ、率先して行なうものとして注目すべきである。これらの活動の目的は、かつての生態系の復活や、森林環境の保全など様々あるが、もともと山菜・きのこは人間を含んだ生態系の中で周辺的なものであるから、これらの活動の射程に山菜・きのこの発生環境の創出を盛り込むことは容易であろう。作業の主目的はこれまでどおりで良く、山菜・きのこ資源の存在に配慮した作業内容を組み入れられれば良いのである。農山村住民が場所を提供し、都市住民と協同し、山菜・きのこ資源に配慮した森林作業を展開し、山菜・きのこを分かち合うという構図は不可能ではない。そしてこうした活動を通して森林との多義的な付き合いを実践し、「多義的な空間」としての森林を認識することに寄与するのではないか。

### 3. おわりに：今後の課題

本研究では、これまで林学・森林（科）学でまったくと言っていいほど取り上げられなかった山菜・きのこ採りに正面から取り組んだ。山菜・きのこ採りは産業として成り立ちにくく、その多くが自給的、もしくはレクリエーション的なものである。しかも山菜・きのこはそれが採れなければ死活問題になるというものでもない。林学・森林（科）学では取り上げられなかった理由は、こうした山菜・きのこ採りの性格が曖昧な点にあると思われる。

本研究で山菜・きのこ採り、そしてその利用方法などについて包括的に調べる中で見出された第一の特徴は、自給的であれレクリエーション的であれ、「楽しみ」の要素が強い、ということである。しかし、単なる遊びでは済まされず、同時に社会的、文化的に重要な役割を果たしていることもわかった。そして、人間と自然が相互作用する中で、副次的に現れてくるものであった。こうした付随的な性格も林学・森林（科）学では扱いにくいものであったかもしれない。しかし、こうした活動が森林と人間をつなぎとめてきた意義は大きい。

本研究で見えてきた山菜・きのこ採りの性格から、今後の森林と人間の関係を構築する上で参考になる点は少なからずあるように思える。まずは、山菜・きのこ採り活動が本来的に内包する豊富な「楽しみ」は、人が自然に関わりあう原動力になりうる点である。それはヨーロッパに典型的に見られるベリー類やきのこの採取活動もこの一環で捉えられるだろう。そして家計経済的にそれほど価値の高くない山菜・きのこは、心理的にも容易に社会の中で分かち合うことができ、その楽しみを充実させることができる。さらに、山菜・きのこ採りは森林との多義的な付き合いの実践であり、一面的ではない多義的な森林のあり方を体得することである。

本研究では、今後の山菜・きのこ採りのあり方に明確な処方箋を示すには至らなかった。それは、これまで問題発見的な基礎的研究に終始したためである。今後のよりよい森林と人間の関係性のため、山菜・きのこ採りを林学・森林（科）学の中で明確に位置付け、明確な方途を示していく、より実践的な研究が今後の研究課題となる。

#### 注

- (1) 救荒食糧の一覧と利用法については、森（1947）が詳しい。沢内については、浅野（1997）がオオウバユリの根が救荒食糧となったことが伝承とともに紹介している。
- (2) I 章において、「山菜」という属性を持った植物は存在しない、といったのはこうした意味合いもある。種（species）は同一であっても、人の意図によって「山菜」にもなりうるし、「救荒食物」にもなりうる。「山菜」とはまさに「山菜」を利用する文化によって規定されるものである。
- (3) 1999 年の聞き取り調査は、あまりにも「現在」と「戦前」を対比する視点が強すぎたために、「現

在に比べて」楽しみはなかったとする回答が多く得られた可能性を否定できない。方法論として反省すべき点があるだろう。

(4) 森林ボランティアに関する詳細は、山本編著（2003）を参照。

## 謝辞

本研究を行なうにあたり、調査の実施や論文を作成する過程で多くの方のお力を頂きました。

筆者が初めて調査を行なった 1999 年の岩手県におけるきのこ採りに関する調査では、岩手県菌類研究同好会の故・吉田章前会長、細田正幸会長、高橋健次郎氏、蘭賀隆哉氏には、筆者の都合による度重なる訪問にも親切に対応していただき、岩手県のきのこ採りを知る上で数々の重要な情報を教えて下さいました。旧安代町と川井村の古老の方々も突然の訪問にも関わらず、温かく迎えて下さり、かつての暮らしぶりやきのこに関する伝承を教えて下さいました。林道脇におけるアンケート調査では、多くの方がわざわざ車を止めてアンケートに丁寧に答えて下さいました。

登山愛好団体に対する 2003 年アンケート調査では、岩手県山岳協会事務局の小山勝稔氏、京都府山岳連盟事務局の栗飯原一成氏には、加盟団体への調査票発送に至るまで、様々なご助言、ご協力をいただきました。調査に協力してくださった岩手県の 5 団体、京都府の 10 団体の事務局の方にはアンケートの配布・回収に尽力していただきました。また、各団体の会員の皆様には、アンケートに丁寧に答えていただきました。

2001 年から現在に至る調査地である篠山と沢内の皆様には、2001 年の突然の訪問から長きにわたって、調査活動を受け入れてくださったばかりか、時には親身になって付き合ってください、このことが研究を続ける上での大きな励みになりました。篠山の北村純江氏は篠山地方のことについて何も知らぬ筆者に、文献や食文化に関する情報を与えてくださり、2004 年の調査日程の調整に苦慮している時には、宿を提供して下さいました。小島拓也氏、奥山富雄氏には 2001 年の各戸調査の際の対象家庭への調査依頼・時間調整をしていただき、効率的に調査を実施することができました。また、篠山の小島俊彦氏と奥様、畑良毅氏、奥山富雄氏、清水氏には、山菜・きのこ採りの現場に同行させていただいたり、調理方法について詳しく教えていただきました。沢内の米倉力男氏、内記信也氏には、2002 年より山菜・きのこ採りの現場への同行を受け入れて下さり、貴重な知識を筆者に教示いただきました。また、沢内の石川嘉久氏と奥様は筆者の住み込み調査を受け入れて下さり、沢内の生活の様子、調理方法などについて詳しく知ることができました。このほかお名前を挙げることはできませんでしたが、多くの調査地の皆様のご協力とご支援が研究をするめるうえでの支えとなりました。

資料収集にあたっては、兵庫県自然環境保全課の松田友美子氏、岩手県北部森林管理署の斎藤氏、岩手南部森林管理署の小野泰氏、鈴木一弘氏、沢内村雪国文化研究所の小野寺聡氏に貴重な資料の提供とともに有益な情報と助言をいただきました。

また、研究を計画し、論文を構成して行く段階で各方面の研究者の方々にご助言を頂いたり、議論をさせていただきました。国立歴史民俗博物館「環境利用システムの多様性と生活世界」研究会、コモンズ研究会、北日本林業経済研究会、総合地球環境学研究所研究プロジェクト



4-2 でのゼミ、総合地球環境学研究所での景観研究会では研究発表の機会をいただき、有益な議論ができました。岩手大学の山本信次先生には、卒業論文の研究計画にあたってお世話になり、以後も学会等で筆者の研究について貴重なコメントを頂いております。山形大学名誉教授の北村昌美先生には、筆者が修士論文のテーマとして東日本と西日本の比較を行なうことになった時、相談に乗ってくださり、暖かい励ましの声をかけていただき、このテーマを貫く励みとなりました。滋賀大学の横山和正先生には、修士論文の頃から菌類に関する文献や同定に関するご助言をいただきました。株式会社環境総合テクノスの岩瀬剛二氏には、最新の菌類の分類と学名に関してご教示をいただきました。国立歴史民俗博物館の篠原徹先生には、一緒にフィールドを歩く機会を作っていただき、そのフィールド旅行では、研究・学問に対する姿勢について学ばせていただくとともに、筆者が、国立歴史民俗博物館の研究会で発表する機会と雑誌への原稿を書く機会を与えて下さいました。総合地球環境学研究所の秋道智彌先生は、プロジェクトのお手伝いの仕事を与えて下さり、数あるゼミ・講演・研究会を通して、物事を個別の具体的な事柄から全体的に捉える考え方を学ばせていただきました。同じく総合地球環境学研究所の野中健一先生には、総合地球環境学研究所で働くきっかけを作っていただき、論文や雑誌の原稿を懇切丁寧に添削・指導していただきました。同じく総合地球環境学研究所の内山純蔵先生、大西秀之氏には研究会に誘っていただき、ご助言、励ましの言葉をいただきました。愛知工科大学の西村雄一郎氏には、ゼミ等で貴重なご意見を頂いたばかりでなく、博士論文作成段階では並々ならぬご協力をいただきました。

そして、筆者の所属する京都大学大学院農学研究科森林・人間関係学研究室では、岩井吉彌先生にこのようなテーマの研究をすることを認めていただき、励ましの言葉を頂いたことは、本研究を続ける上で何よりの原動力となりました。藤掛一郎先生（現在は宮崎大学）には、初めての論文執筆作業では、論文作成のノウハウを懇切丁寧に教わりました。三俣学氏（現在は兵庫県立大学）、岩松文代氏（現在は北九州市立大学）、村上弥生氏、佐々木尚子氏（現在は総合地球環境学研究所）による個人的なアドバイスと激励をいただきました。

すべての方の名前を挙げることはできませんでしたが、お世話になった皆様にこの場を借りて深くお礼を申し上げます。

## 引用文献および URL 一覧

### 文献

- 赤羽正春 (2001) 『ものと人間の文化史 101 採集 ブナ林の恵み』法政大学出版局
- 秋道智彌 (1995) 『なわばりの文化史』小学館
- 秋道智彌 (2001) 「アジア・モンスーン地域におけるエコトーン研究の展望—ベトナム北部クワンニン省の事例を中心に—」『鯰：魚がむすぶ琵琶湖と田んぼ 琵琶湖博物館 5 周年記念企画展・第 9 回企画展示解説書』滋賀県立琵琶湖博物館：155-160
- 秋道智彌 (2004) 『コモンズの人類学』、人文書院
- Antrop, M. (2000) Background concepts for integrated landscape analysis, Agriculture, Ecosystem & Environment: 17-28
- 青野茂・古川成治 (1998) 「林地利用による特用林産物の栽培試験— (1) 山菜類の栽培技術の確立—」『福島県林業試験場報告』30 号：108-109
- 浅野明 (1997) 「西和賀聞き書き歳時記」『日本民俗誌集成 第二巻』三一書房
- Ayzama, S (2003) Rapid Turnover and Edge Effects in Dung Beetle Assemblages (Scarabaeidae) at a Bolivian Neotropical Forest-Savanna Ecotone. Biotropica 35(3): 394-404
- Calow, P (ed.) (1998) The Encyclopedia of Ecology & Environmental Management. Blackwell Science. 224
- 千葉徳爾 (1991) 『増補改訂 はげ山の研究』そしえて
- diCastri, F, Hansen, A. j. & Holland, M. M.(ed.)(1988)A New Look at Ecotones: Emerging International Projects on Landscape Boundaries. Biology International, Special Issue 17. IUBS, Paris
- diCastri, F and Hansen, A J(1992)The Environment and Development Crises as Determinants of Landscape Dynamics. In Hansen, A J, diCastri, F (ed.) Landscape Boundaries: Consequences for Biotic Diversity and Ecological Flows. Springer-Verlag, New York
- 遠藤文子・塚原初男・保坂良悦・佐藤八重治・上野清隆・渡部勝哉・阿部新一・上野斉 (1984) 「入山者の実態 (I) —山菜シーズンの 1 例—」『日本林学会東北支部会誌』36 号：280-284
- 遠藤文子・塚原初男 (1985) 「山菜シーズンにおける入山者の実態 (II)」『日本林学会東北支部会誌』37 号：281-285
- 遠藤文子・塚原初男・阿部新一・上野斉 (1986) 「入山者の実態 (III) —春秋間比較—」『日本林学会東北支部会誌』38 号：323-324
- 船越昭治 (1981) 『日本の林業・林政』農林統計協会

- Godefroid, S. and Koedam N (2003) Distribution pattern of the flora in a peri-urban forest: an effect of the city-forest ecotone. *Landscape and Urban Planning* 65, 169-185
- Heliölä J. et al. (2001) Distribution of Carabid Beetles (Coleoptera, Carabidae) across a Boreal Forest-Clearcut Ecotone. *Conservation Biology*, Vol.15, No.2, 370-377
- 平松紘 (1999) イギリス緑の庶民物語 もうひとつの自然環境保全史、明石書店
- 広木詔三 (2002) 『里山の生態学』 名古屋大学出版会
- Holland, M M and Risser, P G, Naiman, R J (1991) *Ecotones: The Role of Landscape Boundaries in the Management and Restoration of Changing Environments*. Chapman and Hall, New York
- 堀川芳雄 (1972) 『日本植物分布図譜 vol.1』 学研
- 堀川芳雄 (1976) 『日本植物分布図譜 vol.2』 学研
- 兵庫県保健環境部環境局環境管理課 (1980) 植生調査報告書 (兵庫県) 『第2回自然環境保全基礎調査』 環境庁
- 兵庫県保健環境部環境局環境管理課 (1988) 植生調査報告書 (兵庫県) 『第3回自然環境保全基礎調査』 環境庁
- 池谷和信 (2003) 『山菜採りの社会誌』 東北大学出版会、仙台
- 今村篤史 (2001) 「人と自然と開発と—リゾート開発がもたらした人と自然との関係—」 富山大学人文学部国際文化学科文化人類学コース卒業論文
- 今関六也・本郷次雄 (1987) 『原色日本新菌類図鑑 I』 保育社
- 今関六也・本郷次雄編 (1989) 『原色日本新菌類図鑑 第2巻』 保育社
- 今関六也・大谷吉雄・本郷次雄編・著 (1988) 『山溪カラー名鑑 日本のきのこ』 山と溪谷社
- 井上真 (1997) 「コモンズとしての熱帯林」 『環境社会学研究』 第3号：15-30
- 井上卓哉 (2002) 「変化する野生食用植物の利用活動—長野県栄村秋山郷における山菜・キノコなどの事例から—」 『エコソフィア』 第10号：77-100
- 岩井吉彌 (1992) 『ヨーロッパの森林と林産業』 日本林業調査会
- 岩松文代 「「茅葺きの里」の形成—茅葺き屋根の増減動向を中心に—」 『第8回 観光に関する学術研究論文』 財団法人アジア太平洋刊行交流センター：18-33
- 巖佐庸・松本忠夫・菊沢喜八郎・日本生態学会編 (2003) 『生態学辞典』 共立出版
- 岩手県環境保健部自然保護課 (1979) 植生調査報告書 (岩手県) 『第2回自然環境保全基礎調査』 環境庁
- 岩手県菌類研究同好会 (1986) 『岩手県のキノコ』 トリョーコム
- 岩手県菌類研究同好会 (1995) 『岩手県菌類研究同好会会報あみつこ』 第1号
- 金森久雄ほか編 (1981) 『日本経済事典』 日本経済新聞社、東京、49.
- 蒲原邦行 (2001) 「特用林産物の栽培手法に関する調査研究」 『平成12年度 佐賀県林業試験場業務報告書』：25-32
- 環境庁 (不明) 鶯宿 『第2回自然環境保全基礎調査 現存植生図』 環境庁

- 環境庁（不明）新町『第2回自然環境保全基礎調査 現存植生図』環境庁
- 環境庁（1985）園部『第3回自然環境保全基礎調査 現存植生図』環境庁
- 環境庁（1985）篠山『第3回自然環境保全基礎調査 現存植生図』環境庁
- 環境庁自然保護局（1996）『日本の植生 第4回自然環境保全基礎調査植生調査報告書』（URL:  
<http://www.biodic.go.jp/reports/4-01/y00b.html> で閲覧可能、2005/9/24 現在）
- 北村昌美（1995）『森林と日本人－森の心に迫る』小学館
- 北村昌美（1998）『ブナの森と生きる』PHP 新書
- 吉良今朝芳（1974）『椎茸の生産と流通』農林出版
- 吉良今朝芳（1985）「しいたけ原木の生産と流通」『林業経済』440号：7-16
- 吉良今朝芳・野中重之（1988）「特用林産に関する研究（VI）－山菜の生産と流通（1）－」  
『日本林学会九州支部研究論文集』41号：1-2
- 吉良今朝芳（1993）「菌床シイタケ経営の現状と課題」『林業経済研究』123号：140-144
- 小林義雄（1983）『日本 中国 菌類歴史と民俗』廣川書店
- Lachavanne, J. B. and Juge, R. (eds) (1997) Biodiversity in Land-Inland Water Ecotones. Man  
and the Biosphere Series, Vol.18. UNESCO, Paris
- Lepart, J. and Debussche M. (1992) Human Impact on Landscape Patterning: Mediterranean  
Examples. In Hansen, A. J., diCatri, F.(ed.) Landscape Boundaries: Consequences for Biotic  
Diversity and Ecological Flows. Springer-Verlag, New York
- 松井建（1998）「マイナー・サブシステムの世界－民俗世界における労働・自然・身体」『現  
代民俗学の視点1 民俗の技術』朝倉書店：247-268
- 松本則行（2001）「中山間地の未利用地を活用した山菜類の省力・軽労化栽培及び品質評価  
と加工技術の開発」『平成12年度 新潟県森林研究所業務報告』：15
- McKean, Margaret A. (1992) Management of Traditional Common Lands (iriaiichi) in Japan,  
in Making the Commons Work: Theory, Practice, and Policy (Daniel Bromley et al. eds),  
Institute of Contemporary Studies:63-98.
- 三井昭二（1997）「森林からみるコモンズと流域－その歴史と現代的展望－」『環境社会学研究』  
第3号：33-46
- 水口憲哉（1995）「内水面漁業を取り巻く環境の変化に関する研究」『水産経済研究』No.54：  
1-75
- Molles, M C (2002) Ecology: Concepts and Applications, Second Edition. McGraw-Hill
- モニカ G. ターナーほか著、中越信和、原慶太郎監訳（2004）『景観生態学：生態学から  
の新しい景観理論とその応用』文一総合出版
- 森友政勝（1947）『山菜と糧物』青樹書房
- 室田武・三俣学（2004）『入会林野とコモンズ』日本評論社
- 長澤武（2001）『ものと人間の文化史 101 植物民俗』法政大学出版局

- 日本の食生活全集編集委員会（1984～1993）『日本の食生活全集』農山漁村文化協会
- 野中健一（1999）「川はだれのものか ―長良川の一世紀」『自然はだれのものか』（秋道智彌編）  
昭和堂：88-109
- 農林水産省統計調査部（1961）『1960年世界農林業センサス』農林統計協会
- 農林水産省統計調査部（1972）『1970年世界農林業センサス』農林統計協会
- 農林水産省経済局統計情報部（1981）『1980年世界農林業センサス』農林統計協会
- 農林水産省大臣官房統計情報部（1992）『1990年世界農林業センサス』農林統計協会
- 農林水産省大臣官房統計情報部（2002）『2000年世界農林業センサス』農林統計協会
- 岡恵介（1996）「季節と動植物」『講座日本の民族学4 環境の民俗』（野本寛一・福田アジオ編）、  
雄山閣：181-194
- 奥沢康正・奥沢正紀（1998）『きのこの語源・方言事典』山と溪谷社
- 小野寺弘道（2002）「積雪挙動と広葉樹の分布特性」梶本卓也・大丸裕武・杉田久志編著『雪  
山の生態学』東海大学出版会：43-54
- 朴恵淑・野中健一（2003）『環境地理学の視座』昭和堂
- Risser, P. G. (2002) Ecotones. In Munn, T.(ed) Encyclopedia of Global Environmental Change 2.  
John Willey & Sons. 283-288
- 佐野静代（2005）「エコトーンとしての潟湖における伝統的生業活動と「コモنز」―近世～近  
代の八郎潟の生態系と生物資源の利用をめぐる―」『国立歴史民俗博物館研究報告』第  
123集：11-34
- 佐竹義輔・大井次三郎・北村四郎・亘理俊次・富成忠夫編（1985）『フィールド版 日本の  
野生植物 草本』平凡社
- 佐竹義輔・原寛・亘理俊次・富成忠夫編（1993）『フィールド版 日本の野生植物 木本』平  
凡社
- 沢内村（2004）『沢内村森林バイオマス利用促進行動計画―煙突の見える村 あったか沢内―』  
沢内村
- 沢内村企画調整課（2001）『沢内村の統計』沢内村
- 沢内村史編纂委員会編（1991）『沢内村史 上巻』沢内村
- 沢内村史編纂委員会編（1994）『沢内村史 下巻』沢内村
- 瀬川強（2000）沢内村動植物調査のまとめ 3-1。植物、雪国の文化。第11集 沢内村雪国  
文化研究所：2-42
- 四手井淑子（1979）『キノコ手帖』平凡社
- 篠原徹（1995）「生態と自然観」『海と山の民俗自然誌』吉川弘文館：38-40
- 菅豊（1998）「深い遊び―マイナー・サブシステムの伝承論」『現代民俗学の視点1 民俗  
の技術』朝倉書店：217-246
- 杉浦孝蔵（1988）「ワラビとスギの林内複合経営に関する研究」『日本林学会誌』70(4)：



163-171

- 杉浦孝蔵・岸本和明（1989）「山菜・きのこに対する消費者の嗜好性」『日本林学会誌』71(1)：31-38
- 杉浦孝蔵（1999）「山菜文化と地域振興」『山林』1999年9月号：24-35
- 須田邦裕（2002）「山菜の短期・大量増殖と林地複合利用による栽培技術の開発」『秋田県森林技術センター研究報告』9号：1-14
- 田口洋美（2000）「列島開拓と狩猟のあゆみ」『東北学 vol.3』（赤坂憲雄編）作品社：67-102
- 高橋子績（1975）『澤内風土記』沢内村郷土史研究会
- 武内和彦（1991）『地域の生態学』朝倉書店
- 武内和彦・鷺谷いづみ・恒川篤史編（2001）『里山の環境学』東京大学出版会。
- 丹野正（1978）「多雪地帯の山村における山菜採取活動について」『季刊人類学』9(3)：194-242
- 寺嶋秀明・篠原徹（2002）『講座生態人類学7 エスノ・サイエンス』京都大学学術出版会
- 内山寛・杉浦孝蔵（1995）「山菜・きのこに対する小売業者の認識（Ⅲ）－東京都における青果物店の事例について－」『日本林学会誌』77(5)：389-394
- 梅崎昌裕（2001）「環境保全と両立しうる生業の可能性－水満村の事例－」『アジア・太平洋の環境・開発・文化』No.3、未来開拓大塚プロジェクト事務局：50-66（URL: <http://future.humeco.m.u-tokyo.ac.jp/NWS3-index-main.htm> にて閲覧可能。）
- 鷺谷いづみ（1999）『生物保全の生態学』共立出版
- 鷺谷いづみ（2001）「保全生態学から見た里地自然」武内和彦・鷺谷いづみ・恒川篤史編『里山の環境学』東京大学出版会：9-18
- Widgren, M. (2004) Can landscape be read?, European Rural Landscapes: Persistence and Change in a Globalising Environment (Palang, H. et al eds), Kluwer Academic Publishers, Dordrecht : 455-465
- Williams, S E and Marsh H (1998) Changes in Small Mammal Assemblage Structure across a Rain Forest/Open Forest Ecotone. Journal of Tropical Ecology 14: 187-198
- ホイタッカー R. H. (宝月欣二訳) (1974) 『生態学概説－生物群集と生態系』培風館
- 八木哲浩・石田善人（1971）「兵庫県の歴史」『県史シリーズ』山川出版社
- 山本信次編著（2003）『森林ボランティア論』日本林業調査会
- 安室知（1989）「稲の力－水田における漁労活動の意味－」日本民俗学 178号：61-99
- 安室知（2001）「「水田漁撈」の提唱－新たな漁撈類型の設定に向けて－」『国立歴史民俗博物館研究報告』第87集：107-139
- 安室知（2005）「水田漁撈と現代社会－環境思想とフォークロリズムの交錯－」『国立歴史民俗博物館研究報告』（安室知編）第123集：49-83

吉岡邦二（1973）『植物地理学』 共立出版

## URL

「沢内村ホームページ」 <http://www.vill.sawauchi.iwate.jp/>

「超お役所サイト丹波篠山へのいざない」 <http://www.city.sasayama.hyogo.jp/>

「電子閲覧室」（気象庁） <http://www.data.kishou.go.jp/>

「地図閲覧サービス ウォッチず」（国土地理院） <http://watchizu.gsi.go.jp/>

付表1. 山菜名称対照表

標準和名	篠山呼称	沢内呼称	学名
アキタブキ	—	フキ	<i>Petasites japonicus</i> var. <i>giganteus</i>
アキタブキ(花茎)	—	バツケ	<i>Petasites japonicus</i> var. <i>giganteus</i>
アサツキ	—	—	<i>Allium schoenoprasum</i> var. <i>foliosum</i>
イタドリ	—	—	<i>Polygonum cuspidatum</i>
ウド	ウド	ウド	<i>Aralia cordata</i>
ウワバミソウ	—	ミズ	<i>Elatostema umbellatum</i> var. <i>majus</i>
エゾニユウ	—	サク	<i>Angelica ursina</i>
オオバギボウシ	—	ウルイ	<i>Hosta montana</i>
ギョウジャニンニク	—	ギョウジャニンニク	<i>Allium victorias</i> var. <i>platyphyllum</i>
クサソテツ	—	コゴミ	<i>Matteuccia struthiopteris</i>
コシアブラ	—	コサバラ	<i>Acanthopanax sciadophylloides</i>
サワアザミ?	—	アザミ	<i>Cirsium yezoense</i> ?
サンショウ	サンショウ	サンショウ	<i>Zanthoxylum piperitum</i>
シオデ	—	ヒデコ	<i>Smilax riparia</i> var. <i>ussuriensis</i>
スギナ(胞子茎)	ツクシ	ツクシ	<i>Equisetum arvense</i>
セリ	セリ	セリ	<i>Oenanthe javanica</i>
ゼンマイ	ゼンマイ	ゼンマイ	<i>Osmunda japonica</i>
タラノキ	タラノメ	タラボ	<i>Aralia elata</i>
チシマザサ	—	タケノコ	<i>Sasa kurilensis</i>
ノビル	ノビル	ヒロッコ	<i>Allium grayi</i>
ヒレハリソウ	コンフリー	—	<i>Symphytum officinale</i>
フキ	フキ	—	<i>Petasites japonicus</i>
フキ(花茎)	フキノトウ	—	<i>Petasites japonicus</i>
ミツバ	ミツバ	ミツバ	<i>Cryptotaenia japonica</i>
ミツバアケビ	—	—	<i>Akebia trifoliata</i>
ミヤマイラクサ	—	アイコ	<i>Laportea bulbifera</i>
モミジガサ	—	シドケ	<i>Cacalia delphinifolia</i>
ヤマブキショウマ	—	イワダラ	<i>Aruncus diocus</i> var. <i>kamtscaticus</i>
ユキノシタ	ユキノシタ	—	<i>Saxifraga stolonifera</i>
ヨブスマソウ	—	ボンナ	<i>Cacalia hastata</i> var. <i>orientalis</i>
ヨモギ	ヨモギ	ヨモギ	<i>Artemisia princeps</i>
ワサビ	ワサビ	ワサビ	<i>Wasabia japonica</i>
ワラビ	ワラビ	ワラビ	<i>Pteridium aquilium</i>

付表2. きのこ名称対照表

標準和名	篠山呼称	沢内呼称	学名
アミタケ		アミコ	<i>Suillus bovinus</i>
ウラベニホテイシメジ			<i>Rhodophyllus crassipes</i>
エゾハリタケ		ヌキウチ	<i>Climacodon septentrionalis</i>
エノキタケ		ユキノシタキノコ	<i>Flammulina velutipes</i>
オシロイシメジ			<i>Lyophyllum connatum</i>
キシメジ			<i>Tricholoma flavovirens</i>
クリタケ		アカモダシ	<i>Naematoloma sublateralitium</i>
クロカワ			<i>Boletopsis leucomelas</i>
コウタケ		バクロウ	<i>Sarcodon aspratus</i>
コガネタケ			<i>Phaeolepiota aurea</i>
サクラシメジ		ドヒョウモダシ	<i>Hygrophorus capreolarius</i>
シイタケ	シイタケ	シイタケ	<i>Lentinula edodes</i>
シモフリシメジ		ギンタケ	<i>Tricholoma portentosum</i>
ショウゲンジ	ズボタケ/シロボン		<i>Rozites caperata</i>
スギヒラタケ		スギカヌガ	<i>Pleurocybella porrigens</i>
センボンシメジ		シャカシメジ	<i>Lyophyllum fumosum</i>
タマゴタケ			<i>Amanita hemibapha</i> subsp. <i>Hemibapha</i>
タモギタケ			<i>Pleurotus cornucopiae</i> var. <i>citrinopileatus</i>
チャナメツムタケ			<i>Pholiota lubrica</i>
トビマイタケ		トビタケ	<i>Meripilus giganteus</i>
ナメコ		ナメコ	<i>Pholiota nameko</i>
ナラタケ類		サモダシ/サワボリ	<i>Armillariella</i> spp.
ヌメリイグチ	イクチ		<i>Suillus luteus</i>
ハタケシメジ			<i>Lyophyllum decates</i>
ハツタケ		ロクショウモダシ	<i>Lactarius hatsudake</i>
ハナイグチ		ラクヨウモダシ	<i>Suillus grevillei</i>
ヒラタケ		ワケ	<i>Pleurotus ostreatus</i>
ブナシメジ			<i>Hypsizigus marmoreus</i>
ブナハリタケ		カヌガ	<i>Mycoleptodonoides aichisonii</i>
ホウキタケ	ネズミノアシ		<i>Ramaria botrytis</i>
ホンシメジ	シメジ	シメジ	<i>Lyophyllum shimeji</i>
マイタケ		マイダケ	<i>Grifola frondosa</i>
マスタケ		マスダケ	<i>Laetiporus sulphureus</i>
マツタケ	マツタケ	マツタケ	<i>Tricholoma matsutake</i>
ムキタケ		ムキダケ	<i>Panellus serotinus</i>
ムラサキシメジ			<i>Lepista nuda</i>
ムレオオフウセンタケ			<i>Cortinarius tenuipes</i>
ヤマブシタケ		ウサギモダシ	<i>Hericium erinaceum</i>

自給的およびレクリエーション的な山菜・きのこ採りに関する研究  
—採取資源の性格と生態的背景—

京都大学大学院農学研究科  
森林科学専攻 森林・人間関係学分野  
(〒606-8502 京都市左京区北白川追分町)  
齋藤暖生

2006 年